



Le nostre ricette



Crocchette di ricotta

tempo di preparazione: ⌚ 25'

difficoltà: 🍴🍴

ingredienti:

Per 4 persone:
300 g circa di ricotta di pecora;
1 cucchiaio colmo di farina;
4 cucchiai colmi di parmigiano grattugiato;
2 uova;
1 manciata di pangrattato;
noce moscata;
sale e pepe;
olio di oliva o di arachide per friggere



preparazione:

Mettete la ricotta in una terrina e schiacciatela con una forchetta, lavorandola per un po' fino a ridurla liscia e cremosa.

Unitevi la farina setacciata, il formaggio, le uova, una grattatina di noce moscata, sale e pepe e lavorate l'impasto che dovrà risultare omogeneo e piuttosto compatto. Prendendo poco impasto alla volta con le mani leggermente unte d'olio, formate delle polpettine rotonde delle dimensioni di una grossa ciliegia, schiacciatele leggermente ai due poli e passatele nel pangrattato.

Friggetele un paio di minuti per parte in abbondante olio ben caldo [180°], scolatele, passatele su un doppio foglio di carta da cucina e servitele caldissime.