

ANTIPASTI E SNACK

Bombolotti di ricotta

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

350 g di ricotta
350 g di pane raffermo
latte
2 uova
formaggio Montasio di media stagionatura
grattugiato
sale
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Ammollare il pane nel latte, strizzarlo bene, impastarlo e mantecarlo con la ricotta. Sbattere le uova e aggiungerle all'impasto assieme al formaggio grattugiato. Salare quanto basta.
Farne delle palline, passarle nella farina e friggerle nell'olio. Asciugare in carta da cucina e servire.