

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 200 g di ricotta
- 50 g di farina
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 uova
- la buccia grattugiata di un limone.

PREPARAZIONE

1 Mettere la ricotta in una terrina, schiacciarla bene con una forchetta ed aggiungere la farina, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, e le uova precedentemente ben sbattute.

Coprire la ciotola e far riposare in frigo per 3 ore.

Nel frattempo mettere sul fuoco una pentola con olio abbondante, quando l'olio risulta prendere con un cucchiaino una parte dell'impasto di ricotta e metterlo a friggere aiutandosi con un altro cucchiaino, fare cuocere le frittelle fino a quando risultano ben dorate da ambo le parti, scolarle, metterle su carta assorbente, quando sono fredde cospargere con zucchero a velo.