

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle di ricotta

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



### INGREDIENTI

250 g di ricotta  
3 cucchiaini di farina  
1 uovo  
odore di noce moscata  
100 g di zucchero  
2 cucchiaini di Marsala.

### PREPARAZIONE

**1** Fare un composto ben amalgamato, poi con le mani infarinate, dividerlo in pallottoline della grandezza di una noce.

Passarle nell'uovo, poi nel pangrattato e friggerle.

Spolverizzarle di zucchero prima di servirle.