

ZUPPE E MINESTRE

Polpette di ricotta in brodo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di ricotta di pecora fresca
150 g di mollica di pane
2 uova
prezzemolo
pepe nero
sale
brodo di carne.

PREPARAZIONE

1 Amalgamate la ricotta con mollica di pane, prezzemolo tritato, le uova intere, pepe nero e sale.

Formate con le mani delle polpette di media grandezza e cuocete nel brodo bollente, che avrete preparato a parte.