

SECONDI PIATTI

# Polpette di ricotta ricche

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le **polpette di ricotta di pecora**, arricchite con **salumi** e **formaggi**, sono dei **deliziosi bocconcini fritti** da gustare come [antipasto](#), stuzzichino per accompagnare il tuo [aperitivo del fine settimana](#), o anche come **cena veloce e sfiziosa**. Queste **deliziose polpette**, morbide grazie alla presenza della **ricotta di pecora** nell'impasto, hanno anche un'irresistibile **crosticina croccante** che fa gola a tutta la famiglia, inappetenti compresi.

Per cucinare queste **sfiziose polpette di ricotta** con **semplicità**, con le tue mani e comodamente a **casa tua**, segui la **nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, potrai così portare in tavola un **delizioso e fumante piatto di polpette di ricotta**

per le tue occasioni conviviali.

**Sei un fan delle polpette?** Prova anche queste ricette:

[Polpette di melanzane](#)

[Polpette di ricotta al forno](#)

[Polpette al sugo facili](#)

[Polpette di bollito](#)

[Crocchette di pesce](#)

## INGREDIENTI

RICOTTA DI PECORA 400 gr

CACIOCAVALLO 100 gr

SALAME 50 gr

PROVOLONE 50 gr

TUORLO D'UOVO 4

ALBUME 6

SALE

PEPE NERO

## INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare a casa le polpette di ricotta, per prima cosa versa in una ciotola la ricotta di pecora, il caciocavallo grattugiato, il salame tagliato a pezzetti e il provolone sminuzzato.





**2** Unisci anche i tuorli e mescola bene tutti gli ingredienti.



**3** Adesso monta a neve gli albumi, aggiungili al composto con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarli, infine aggiusta di pepe e sale.



- 4 Dopo aver amalgamato bene il tutto, preleva un cucchiaino di composto, impanalo nella farina di semola rimacinata e forma le polpette, che dovranno essere della dimensione di una grossa noce.





- 5** Cuoci le polpette di ricotta in una padella adatta alla frittura, con olio caldo. Friggi qualche minuto il primo lato e, dopo averle girate delicatamente con una paletta forata, cuoci anche l'altro lato fino a che le polpette non saranno dorate.

Quando le polpette di ricotta saranno cotte, scolale dall'olio con un mestolo forato e depositale su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.



**CONSIGLIO**

Le polpette di ricotta tendono ad appiattirsi in frittura per via del composto piuttosto molle, non ti preoccupare, è normale, non stai sbagliando nulla, è la particolarità di questa ricetta!