

ANTIPASTI E SNACK

Polpettine di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di ricotta
250 g di pane raffermo
1 uovo
sale
poco prezzemolo
60 g di pangrattato
abbondante olio di semi per la frittura.

PREPARAZIONE

1 Fate ammorbidire il pane in una ciotola con acqua.



2 In una ciotola mettete la ricotta, l'uovo, il sale ed il prezzemolo e mescolare bene.



3 Prendete il pane ammorbidito, strizzatelo e aggiungetelo al composto mescolando bene.



4 Formate le polpette e passatele nel pangrattato.





- 5 In una profonda casseruola fate scaldare l'olio (deve essere caldo ma non bollente) e friggere le polpette fino a quando non sono dorate.



