

PRIMI PIATTI

Quenelle di ricotta al sugo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

RICOTTA 250 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
PANGRATTATO 100 gr
UOVA 1
SALE
NOCE MOSCATA 1 pizzico

PER IL SUGO

POMODORO PELATO 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettere tutti gli ingredienti: ricotta, formaggio, uovo, pane grattugiato sale

e noce moscata e mescolare bene.





- 2** Riporre in frigorifero per circa 30 minuti. Se il composto risulta ancora un po' morbido aggiungere altro pane grattugiato per assorbire l'acqua della ricotta. Nel frattempo preparare il sughetto, rosolando l'aglio nell'olio e aggiungendo pomodori e basilico.





3 Preparare le quenelle con due cucchiaini. Bagnare i cucchiaini, ruotare e schiacciare con i

cucchiari il composto fino ad ottenere come delle crocchette.



- 4 Mettere le quenelle nel sugo e farle cuocere circa 10 minuti: 5 minuti da un lato e 5 dall'altro.



5 Aspettare un po' prima di servirle per far rapprendere la ricotta.

