

ANTIPASTI E SNACK

Ricotta fritta

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

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



INGREDIENTI

500 g di ricotta fresca pugliese
50 g di farina
2 uova
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la ricotta a fette dello spessore di 1 cm circa, infarinarle facendo attenzione a non romperle, passarle nelle uova (in precedenza leggermente sbattute) e friggerle in una padella con olio ben caldo fino a farle dorare.

Togliere le frittelle con una paletta forata ed adagiarle su della carta da cucina assorbente; dopo averle un po' asciugate trasferitele in un piatto da portata (preriscaldato) e quindi servire o come contorno o come dessert: nel secondo caso si devono cospargere con abbondante zucchero.