

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sos ruvioles

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

500 g di formaggio fresco dolce
200 g di zucchero
la scorza grattugiata di 1 arancia

PREPARAZIONE

- 1 Grattugiare o macinare il formaggio fresco; unirvi lo zucchero e la scorza d'arancia, amalgamandoli con un cucchiaino di legno.
Prendere piccole porzioni dell'impasto e farne delle palline simili alle polpette di carne.
Friggerle in abbondante olio, scolarle su una carta assorbente e cospargerle di zucchero. I ruvioles sono buoni caldi e freddi.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE