

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di ricotta al forno

DOSI PER: 18 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Se cerchi **una ricetta che sia allo stesso tempo semplice da realizzare e incredibilmente gustosa**, allora devi provare le **polpette di ricotta al forno!**

Queste deliziose polpettine, **morbide e saporite**, sono perfette per una **cena** in famiglia o con gli amici, le polpette di ricotta al forno sono un **salva cena ideale per chi ha poco tempo a disposizione**, ma non vuole rinunciare a un **pasto nutriente e appetitoso**.

Preparare le polpette di ricotta al forno è facilissimo: bastano pochi ingredienti che sicuramente avrai già in casa, come ricotta, uova, pangrattato e parmigiano. **In meno di un'ora ti**

ritroverai con **una teglia piena di polpette dorate e fragranti**, pronte per essere divorate.

E non finisce qui! Le polpette di ricotta al forno sono una **base di partenza perfetta per dare sfogo alla tua creatività**, puoi infatti arricchirle con ingredienti sfiziosi come prosciutto cotto, speck, verdure o spezie, dando vita a varianti sempre nuove e sorprendenti.

Inoltre, le polpette di ricotta al forno si possono preparare in anticipo, congelare e riscaldare al momento di portarle in tavola. Insomma, se sei alla ricerca di un [secondo piatto](#) **semplice, veloce, gustoso e versatile**, **le polpette di ricotta al forno sono la scelta perfetta!** Non ti resta che metterti ai fornelli e lasciarti conquistare dalla loro bontà!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti.

[Polpette al sugo facili](#)

[Polpette di verdure cotte al forno](#)

[Polpette di carne](#)

[Polpette di melanzane](#)

[Polpette di tonno e pane](#)

COSA SERVE PER FARE LE POLPETTE DI RICOTTA AL FORNO

RICOTTA VACCINA 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

PECORINO 30 gr

PANGRATTATO 40 gr

UOVO medio - 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE 1 pizzico

PANGRATTATO per la panatura -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI PREPARANO LE POLPETTE DI RICOTTA AL FORNO

- 1** Per preparare le polpette di ricotta al forno, versa la ricotta scolata in una ciotola e unisci l'uovo, i formaggi grattugiati, il pangrattato, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Non ne serve molto, dato che i formaggi sono già saporiti.





2 Amalgama il tutto mescolando con un cucchiaio. Quando avrai ottenuto un composto omogeneo, trasferisci la scodella in frigorifero e lascia rassodare l'impasto per 20 minuti.





- 3 Trascorso il tempo di riposo previsto, riprendi il composto e preleva una cucchiata per volta, quindi modellala con i palmi delle mani per formare una pallina di circa 30 grammi.





4 Schiaccia leggermente la polpetta di ricotta e passala nel pangrattato su entrambi i lati.



5 Man mano che le formi, sistema le polpettine di ricotta su una teglia foderata con carta da forno e irrorale con un filo di olio extravergine di oliva.



6 Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 30 minuti, girando le polpette a metà cottura.



7 Quando saranno ben dorate, servi subito in tavola le polpette di ricotta al forno.



CONSERVAZIONE

Ti consiglio di consumare le polpette di ricotta al forno appena fatte. In alternativa le possono conservare in frigorifero per un giorno, in un contenitore ermetico. Puoi anche congelarle da crude e poi cuocerle in forno direttamente da congelate, allungando il tempo di cottura. Oppure puoi anche cuocerle, farle raffreddare e poi congelarle per massimo 3 mesi, ricuocile un paio di minuto dopo averle scongelate.

CONSIGLIO

Se non ami il sapore forte del pecorino, puoi utilizzare soltanto del Parmigiano: te ne serviranno 80 grammi totali.

Puoi aromatizzare le polpette di ricotta al forno anche con delle foglioline di menta o di basilico, al posto del prezzemolo, oppure utilizzare delle spezie come curry, paprika o curcuma.