

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di ricotta al forno

di: *Leyla Farella*

DOSI PER: 18 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Le polpette di ricotta al forno sono delle deliziose polpette morbide da gustare come [antipasto](#), una variante leggera e gustosa delle Polpette di ricotta fritte. Con il loro gusto delicato e il cuore morbido, si prestano perfettamente ad essere un'alternativa alle classiche polpette di carne. Per realizzarle si parte da un impasto a base di ricotta al posto della carne macinata, a cui si aggiungono pangrattato, pecorino, parmigiano e uovo. Si preparano velocemente e la realizzazione è davvero semplice. Le polpette di ricotta al forno saranno un successo sulla vostra tavola di tutti i giorni!

Scoprite altre deliziose ricette di polpette fatte in casa:

[Polpette amburghesi](#)

[Polpette di carne norvegesi](#)

[Polpette alla napoletana](#)

[Polpette di carne](#)

INGREDIENTI

RICOTTA VACCINA 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

PECORINO 30 gr

PANGRATTATO 40 gr

UOVO medio - 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE 1 pizzico

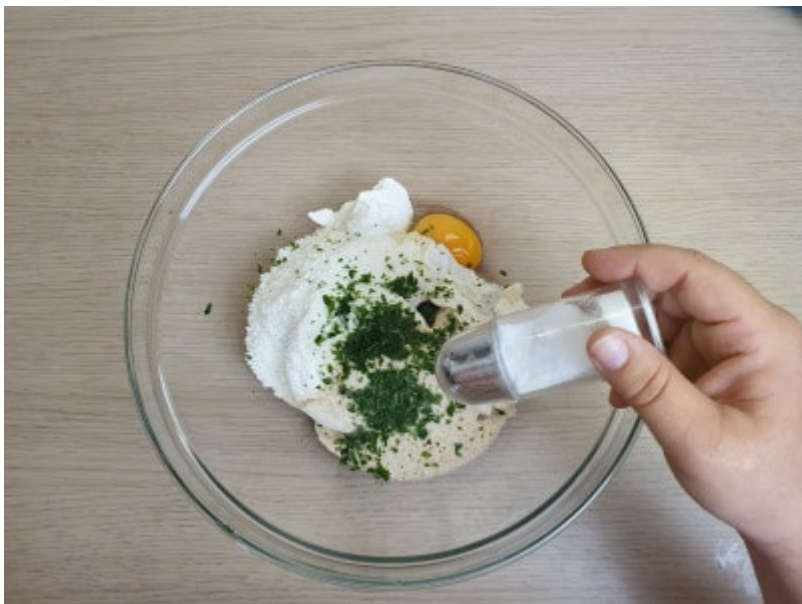
PANGRATTATO per la panatura -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

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





- 2** Amalgamate il tutto mescolando con un cucchiaio. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, trasferite la scodella in frigorifero e lasciate rassodare l'impasto per 20 minuti.



- 3** Trascorso il tempo, riprendete il composto e prelevate una cucchiata per volta e modellatela con i palmi delle mani per formare una pallina di circa 30 grammi.



4 Schiacciatela leggermente e passatela nel pangrattato su entrambi i lati.



- 5 Man mano che le formate, adagiate le polpettine di ricotta su una teglia foderata con carta da forno e irrorate con un filo di olio.



6 Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti, girandole a metà cottura.



7 Una volta cotte e dorate, servite subito le vostre polpette di ricotta al forno.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO