

SECONDI PIATTI

Polpette di ricotta fritte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le famose **polpette di ricotta fritte**! Chi non le ha mai mangiato le polpette, magari da ragazzino a casa della nonna? Questa **ricetta** infatti ha **umili origini**, tipiche di una **cucina povera e rurale del secolo scorso**. Oggi ci ricordiamo delle **polpette**, soprattutto quando abbiamo voglia di qualcosa di **sfizioso e veloce** e di scelta ne abbiamo in abbondanza!

Una **valida alternativa** alle classiche polpette al sugo sono queste **polpette di ricotta fritte**: **pochi ingredienti** che sapientemente cucinati come nella **nostra ricetta con passo passo fotografico**, ti faranno mangiare questi **deliziosi bocconcini dal cuore morbido**, circondati da una **crosticina deliziosa e croccante**

INGREDIENTI

RICOTTA VACCINA 350 gr
FORMAGGIO GRATTUGIATO 50 gr
PANGRATTATO (+ q.b per la panatura) -
60 gr
UOVA MEDIE 2
PREZZEMOLO TRITATO
SALE FINO

INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

Ottime sia appena scolate dall'olio di frittura (frittura rigorosamente ad immersione) sia tiepide o a temperatura ambiente, puoi pensarle per una cena in famiglia o anche per un aperitivo con gli amici, se non ami friggere puoi anche cuocere le [polpette di ricotta al forno](#).

Ecco altre ricette di polpette che devi assolutamente provare:

[Polpette di ceci e pecorino](#)

[Polpette di pane e rucola](#)

[Polpette di lenticchie fritte](#)

[Polpette di ceci e zucchine](#)

[Polpette di carne al limone](#)

PREPARAZIONE

- 1 Tritare il prezzemolo finemente a coltello. Versare la ricotta in una scodella di vetro e lavorare con la forchetta fino a renderla morbida.



2 Unire il sale, l'uovo, il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato e mescolare molto bene.





3 Aggiungere il pangrattato poco alla volta mescolando, fino ad ottenere una consistenza cremosa ma soda. Riporre in frigorifero a rassodare per 20' nella parte bassa, dopodichè iniziare a formare le polpette prelevando una noce di impasto o poco più.





4 Sbattere un uovo in una ciotola e passare ogni polpetta ottenuta prima nell'uovo, poi nel pangrattato





5 Versare l'olio di arachide in una casseruola e appena è caldo iniziare a friggere le polpette poche alla volta. Scolare su carta assorbente mano mano che risulteranno ben dorate.





CONSERVAZIONE

Le polpette di ricotta sono favolose se gustate subito appena fritte, ma puoi comunque conservarle in frigorifero per massimo 2 giorni e scaldarle all'occorrenza al microonde o in forno.

CONSIGLIO

Puoi congelare le polpette in appositi contenitori e friggerle ancora surgelate. Al posto del prezzemolo puoi mettere la mentuccia fresca oppure l'erba cipollina, e aromatizzare il pangrattato con curcuma, curry o zafferano