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

Ci sono sapori che ci riportano subito a casa, le **polpette di ricotta fritte** sono una ricetta irresistibile della **cucina della nonna**: morbide dentro, croccanti fuori, ideali per una cena sfiziosa o un aperitivo con amici. Questa è una **ricetta veloce**, economica e di una bontà incredibile, che trasforma pochi, semplici ingredienti in bocconcini irresistibili. Immagina una crosticina dorata e super croccante che al primo morso rivela un cuore tenero e saporito che si scioglie in bocca. Ricordano un po' la golosità delle frittelle di zucchine, ma con una cremosità tutta loro. Se ami le polpette, queste non possono mancare nel tuo ricettario, accanto a quelle classiche al sugo.

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

Come fare le polpette di ricotta fritte

1 Trita il prezzemolo finemente a coltello. Versa la ricotta in una scodella di vetro e mescola energicamente con la forchetta fino a renderla morbida.

2 Unisci il sale, l'uovo, il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato e mescola molto bene.

3 Aggiungi il pangrattato poco alla volta mescolando, fino ad ottenere una consistenza cremosa ma soda. Riponi in frigorifero a rassodare per 20’ nella parte bassa, dopodiché inizia a formare le polpette prelevando una noce di impasto o poco più.

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

5 Versa l'olio di arachide in una casseruola e, appena è caldo, inizia a friggere le polpette poche alla volta. Scola su carta assorbente man mano che risulteranno ben dorate.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Il segreto della ricotta: Il nostro trucco più importante è usare una ricotta ben asciutta. Ti consigliamo di metterla a scolare in un colino in frigorifero per almeno un'oretta prima di usarla. In questo modo l'impasto sarà sodo e le polpette non si apriranno in cottura.
Una frittura perfetta: Per una crosticina croccante e non unta, l'olio deve essere caldo al punto giusto (circa 170°C). Friggi poche polpette per volta per non abbassare la temperatura dell'olio.
Non sprecare il pane: Hai del pane raffermo? Non buttarlo! Mettilo in un mixer e frullalo: otterrai un pangrattato fatto in casa, molto più saporito e rustico di quello comprato. È un classico trucco anti-spreco delle nostre nonne.

Come conservare le polpette di ricotta fritte

Le **polpette di ricotta** si gustano meglio appena fatte. Se dovessero avanzare, puoi conservarle in frigorifero per un paio di giorni in un contenitore ermetico. Per farle tornare croccanti, ti consigliamo di scaldarle per qualche minuto in forno o nella friggitrice ad aria. Volendo, puoi anche congelarle crude e friggerle direttamente da surgelate.

Potresti cucinare anche...

Polpette di ceci e pecorino: un'alternativa vegetariana gustosissima e ricca di sapore, perfetta per un secondo piatto diverso dal solito.
Polpette di pane e rucola: la ricetta "svuotafrigo" per eccellenza, ottime per recuperare il pane raffermo con gusto.
Polpette di lenticchie fritte: una versione rustica e nutriente, 100% vegetale.

Polpette di carne al limone: un secondo piatto classico ma con una nota fresca e profumata che lo rende leggero e perfetto per la bella stagione.