

ZUPPE E MINESTRE

# Polpette di ricotta in brodo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Calabria*

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



## INGREDIENTI

400 g di ricotta di pecora fresca

150 g di mollica di pane

2 uova

prezzemolo

pepe nero

sale

brodo di carne.

## PREPARAZIONE

**1** Amalgamate la ricotta con mollica di pane, prezzemolo tritato, le uova intere, pepe nero e sale.

Formate con le mani delle polpette di media grandezza e cuocete nel brodo bollente, che avrete preparato a parte.