

ANTIPASTI E SNACK

# Ricotta fritta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

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



## INGREDIENTI

500 g di ricotta fresca pugliese

50 g di farina

2 uova

olio extravergine di oliva.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare la ricotta a fette dello spessore di 1 cm circa, infarinarle facendo attenzione a non romperle, passarle nelle uova (in precedenza leggermente sbattute) e friggerle in una padella con olio ben caldo fino a farle dorare.

Togliere le frittelle con una paletta forata ed adagiarle su della carta da cucina assorbente; dopo averle un po' asciugate trasferitele in un piatto da portata (preriscaldato) e quindi servire o come contorno o come dessert: nel secondo caso si devono cospargere con abbondante zucchero.