



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Polpette di ricotta



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 600 gr di ricotta
- 300 gr di pangrattato
- 6 uova
- olio extravergine d'oliva
- latte
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Polpette di ricotta

Passo 1.

Fate inumidire il pangrattato con un po' di latte.

Passo 2.

Aggiungete la ricotta e mescolate, quindi uno spicchio d'aglio e prezzemolo tritato finemente.

Passo 3.

Salate e pepate a piacere.

Passo 4.

Unite quindi le uova sbattute e mescolate il composto e lasciatelo quindi riposare in un contenitore per circa 20 minuti.

Passo 5.

Fate imbiondire l'aglio in una padella con olio extravergine d'oliva.

Passo 6.

Una volta che l'olio si è ben riscaldato, versatevi delle palline di composto e fatele friggere in modo uniforme.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)