



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

Polpette di ricotta in brodo



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

30 minuti + la preparazione del brodo Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di ricotta di pecora
- 200 gr di pangrattato
- brodo di carne
- 2 uova
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Polpette di ricotta in brodo

Passo 1.

Preparate un impasto con ricotta, pangrattato, uova, prezzemolo tritato sale e pepe.

Passo 2.

Preparate delle polpette sferiche che farete cuocere nel brodo di carne.

Note

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