



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

Ciacci di ricotta



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **ferro da cialde o tegamino antiaderente**

Ingredienti

- 150 g di farina 00
- 400 g di ricotta di pecora
- 400 ml di latte
- 30 g di lardo
- 1 bustina di lievito
- 150 g di mortadella
- sale

Preparazione Ciacci di ricotta

Passo 1.

Mescolate in un terrina il latte, la ricotta, la farina e un pizzico di sale, amalgamate fino ad ottenere un composto denso e cremoso.

Passo 2.

Ungete il ferro da cialde di lardo e versatevi un paio di cucchiai di impasto, chiudete e fate cuocere 4 minuti.

Passo 3.

In alternativa ungete un tegamino antiaderente e cuocete il composto come per fare delle crêpe.

Passo 4.

Servite i ciacci caldi accompagnati dalla mortadella.

Note

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