



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

Bombolotti di ricotta



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, piatto, forchetta, padellino**

Ingredienti

- 200 g di ricotta
- 200 g di pane raffermo
- 1 uovo
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di farina 00
- latte
- olio di semi di arachidi
- sale

Preparazione Bombolotti di ricotta

Passo 1.

Fate ammolare il pane nel latte, poi strizzatelo ed amalgamatelo alla ricotta.

Passo 2.

Sbattete l'uovo col formaggio grattugiato ed un pizzico di sale ed incorporate al pane con la ricotta.

Passo 3.

Formate delle palline, passatele nella farina e friggetele.

Passo 4.

Servite i bombolotti caldi.

Note

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