

DOLCI E DESSERT

Frittelle di ricotta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Ricotta romana freschissima	300 g
Zucchero a velo	100 g
Farina bianca	60 g
Uova	4
Pangrattato	
Olio per friggere	
Cherry brandy	2 cucchiaini
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 40 frittelle. Strizzate per bene in una doppia garza la ricotta, al fine di averla asciutta, poi mettetela in una ciotola, unite un pizzico di sale, lo zucchero e la farina fatta cadere a pioggia da una setaccio.
- 2 Incorporatevi due tuorli, ottenendo un composto liscio ed omogeneo; aromatizzatelo poi con due cucchiaini di liquore e formate con l'impasto 12 piccoli rombi, 12 mezzalune e 12 frittelline rotonde leggermente dentellate, usando per tutte queste forme dei tagliapasta; fate anche tre palline.
- 3 Passate le formine nelle 2 uova rimaste, sbattute, e poi nel pangrattato (se l'avete preparato voi setacciatelo prima con un passino a trama fine); friggetele poche per volta in olio ben caldo, scolandole quando saranno dorate e mettendole provvisoriamente su carta di tipo assorbente.
- 4 Sistematele poi in un piatto di portata e servitele subito. Sono ottime e piaceranno a tutti, ma sono particolarmente indicate per i bimbi.