



Ricotta frita, l'antipasto croccante dal cuore morbido

Semplice ma golosa la ricotta frita può essere servita in molte occasioni, da un pranzo in famiglia ad una serata elegante, magari abbinata a un calice di bollicine.

Come antipasto o finger food, inoltre, è un espediente per **far mangiare la [ricotta](#) anche ai bambini** che saranno conquistati dalla croccantezza della crosta che nasconde un cuore morbido e profumato.

Procuratevi gli ingredienti e mettevvi al lavoro: diventerà uno dei piatti più replicati nella vostra cucina!



Ingredienti

- 500 g di ricotta vaccina
- 80 g di farina
- 1 uovo intero
- Sale
- Pepe bianco e nero
- Noce moscata
- Olio di semi per friggere
- 2 uova
- Pane grattugiato
- Farina q.b.
- Salvia e rosmarino per guarnire

Procedimento

In una ciotola, unite la ricotta setacciata e tutti gli altri ingredienti. In questa fase non aggiungete il sale.

Stendete un foglio di pellicola sufficientemente lungo, quindi disponetevi al centro l'impasto ottenuto e arrotolatelo facendo aderire bene la pellicola. Riponete il tutto in frigorifero per un'ora e mezza. Se dovesse risultare troppo morbido, passate il rotolo 20 minuti in congelatore prima di tagliarlo.

Tirate fuori il rotolo, e tagliatelo a fette di almeno 2 cm di spessore, quindi passatele delicatamente prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pan grattato. Friggetele in olio di semi da entrambi i lati giusto il tempo di dorarle. Salate e servitele ancora calde.

Data di creazione

29/04/2023

Autore

tiziano-muccitelli