



Frittelle di ricotta

Ingredienti

200 g	Ricotta
50 g	Farina
n° 1	Cucchiaino di zucchero
n° 2	Uova
n° 1	Buccia grattugiata di un limone

Preparazione

1. Mettere la ricotta in una terrina, schiacciarla bene con una forchetta e aggiungere la farina, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e le uova precedentemente ben sbattute.
2. Coprire la ciotola e far riposare l'impasto in frigo per 3 ore.
3. Mettere sul fuoco una pentola con olio abbondante; quando l'olio sarà a temperatura prendere con un cucchiaino una parte dell'impasto di ricotta e metterlo a friggere aiutandosi con un altro cucchiaino.
4. Far cuocere le frittelle fino a quando risulteranno ben dorate da ambo le parti.
5. Scolarle con una schiumarola, metterle su carta assorbente e, quando sono fredde, cospargerle con zucchero a velo.

