



Polpette di ricotta



Ingredienti

200 g	Prosciutto cotto in una sola fetta
250 g	Ricotta
50 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
50 g	Pane grattato
n° 1	Uovo intero
n° 2	Cucchiaini di panna o latte
q.b.	Noce moscata
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
q.b.	Olio di semi di girasole per friggere

Per la panatura

q.b. uova
q.b. pangrattato

Preparazione

1. Tagliare a dadini il prosciutto e passarlo al mixer.
2. In una terrina mescolare la ricotta, l'uovo, il pangrattato, il Parmigiano Reggiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, il sale e il pepe.
3. Aggiungere il prosciutto cotto tritato e amalgamare il tutto.
4. Se il composto dovesse risultare troppo consistente, aggiungere qualche cucchiainata di latte o di panna da cucina.
5. Con le mani infarinate, formare delle polpette rotonde regolari.
6. Passare le polpette ottenute prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, avendo cura che quest'ultimo aderisca bene alla polpetta.
7. Friggere in abbondante olio bollente.