Polpette di ricotta e mortadella

Ingredienti

Ricotta di pecora 400 gr

Mortadella 100 gr

Parmigiano Reggiano 50 gr

Pangrattato qb

Olio di semi di arachide qb

Sale qb

Pepe nero qb

Procedimento

In un recipiente, ammorbidite la ricotta con una forchetta (è importante utilizzare della ricotta asciutta e ben scolata). Aggiungete il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Se il composto risultasse troppo morbido per essere lavorato, aggiungete ancora del parmigiano grattugiato. Tagliate la mortadella a cubetti, quindi prelevate circa 10-12 grammi di composto di ricotta e mettete un cubetto di mortadella al centro, formando una polpetta. Proseguite fino ad esaurire gli ingredienti. Passate le polpette nel pangrattato, quindi friggetele in olio caldo (170-180°C) per meno di un minuto, giusto il tempo di ottenere una panatura dorata e croccante. Scolate le polpette su carta assorbente, conditele con un pizzico di sale e servitele calde.

Ricetta originale di Luca Pappagallo