

Frittelle di ricotta

Senza glutine



Ingredienti

400 gr ricotta di pecora sgocciolata

2 uova

40 gr formaggio grattugiato

50 gr farina senza glutine #

sale fino q.b.

pepe q.b.

1 ciuffo prezzemolo

15 ml olio extravergine di oliva

Procedimento

Mettiamo in una ciotola la ricotta e le uova. Mescoliamo in modo da sciogliere la ricotta nelle uova e ottenere un composto cremoso. Aggiungiamo il sale, il prezzemolo tritato e il pepe e mescoliamo ancora. Uniamo il formaggio grattugiato, la farina senza glutine e mescoliamo. Dobbiamo ottenere un composto cremoso e leggermente denso. Scaldiamo una padella antiaderente con un filo d'olio e un pizzico di sale. Preleviamo delle piccole porzioni di impasto con un cucchiaio e cuociamo a fuoco basso, fino a quando le frittelle cominceranno a rapprendersi e a dorarsi. Giriamo le frittelle e continuiamo la cottura dall'altro lato. Per avere delle frittelle dorate e croccanti, il segreto è proprio cuocerle a fuoco basso, altrimenti rischiamo di bruciarle fuori e lasciarle crude dentro. Serviamo le nostre frittelle di ricotta calde e con una fresca insalata di lattuga.

Ricetta originale di Benedetta Rossi