

PALLINE DI RICOTTA IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di ricotta romana,
- 1/2 bustina di zafferano,
- 1 uovo,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 1 cucchiaio di farina,
- 100 cl di brodo,
- sale.

Mettete la ricotta in una ciotola e lavoratela con un cucchiaio di legno finché diventerà omogenea e liscia.

Continuando a mescolare, incorporate l'uovo sbattuto a parte con lo zafferano e un pizzico di sale, poi unite il parmigiano, il prezzemolo tritato e il concentrato di pomodoro.

Con questo composto che dovrà risultare piuttosto consistente, fate delle palline delle dimensioni di una noce e passatele leggermente nella farina.

Cuocetele per 5-6 minuti, immergendole in abbondante acqua bollente salata.

Dopodiché raccoglietele con una paletta forata e mettetele in una zuppiera.

Versatevi sopra il brodo bollente e portate in tavola.

Spolverizzate con abbondante parmigiano.