

UOVA RIPIENE E FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova sode,
- 2 uova crude,
- 120 g di ricotta,
- olio d'oliva,
- olio per friggere,
- farina,
- pangrattato,
- noce moscata,
- sale e pepe.

Tagliate in due, nel senso della lunghezza le uova sode; estraetene i tuorli e passateli al setaccio insieme alla ricotta.

Salate, pepate, aggiungete un pizzico di noce moscata e amalgamate bene.

Riempite con il composto le mezze chiare sode, poi ricomponete le uova schiacciando bene.

Sbattete le uova crude con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale.

Fate rotolare le uova ricomposte nella farina salata e pepata, quindi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.

Lasciate asciugare per 15 minuti.

Friggete le uova in olio bollente finchè non prendono un colore oro scuro.

Scolatele, sgocciolatele su carta assorbente, fatele riposare 5 minuti e servitele.