

## CROCCHETTE DI PISELLI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di piselli,
- 200 g di ricotta,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 50 g di pangrattato,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- farina,
- 1 uovo,
- farina di mais,
- olio d'oliva.

Lessare i piselli e frullarli.

Amalgamarvi la ricotta setacciata, il tuorlo, il pangrattato ed il parmigiano.

Mescolare bene e formare delle polpettine.

Passarle nella farina poi nell'uovo sbattuto e infine rotolarle nella farina di mais.

Friggere le polpette in abbondante olio caldo.