

POLPETTINE DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di ricotta freschissima
- 2 tuorli d'uovo
- 1 albume d'uovo
- pangrattato
- sale
- pepe
- 80 g di tartufo nero di norcia grattugiato
- olio d'oliva

In un recipiente, unite insieme: la ricotta, la chiara d'uovo montata a neve, il tartufo grattugiato e il pangrattato. Mescolate con cura fino ad ottenere un composto omogeneo e maneggevole e con il palmo delle mani, create delle polpettine che immergerete nell'uovo e che lascerete rotolare nel pangrattato (anch'esso insaporito con poco pepe e altro tartufo).

Immergetele infine in olio ben caldo e friggetele fino a dorarle.

In ultimo, adagiatele su un piatto piano da portata, ricoperto con fogli di carta assorbente per eliminare l'eccesso d'olio. Servitele subito calde e croccanti.

Suggerimento: potreste spolverizzarle con scaglette sottili di tartufo nero prima di servirle.