

RICOTTA ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ricotta
- 20 g di farina
- 120 g di formaggio parmigiano
- 2 uova
- sale
- pepe
- pangrattato
- 1 rametto rosmarino
- 1 ciuffo basilico
- 1 ciuffo prezzemolo
- olio d'oliva

Passate al setaccio la ricotta, unite la farina, le uova, il parmigiano, aggiustate di sale e pepate.

Fate un trito con gli aromi e aggiungetelo alla ricotta.

Fate delle polpettine con il composto ottenuto, passatele nel pangrattato e friggetele in olio bollente.