
UOVA SODE RIPIENE E FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova
- 120 g di ricotta
- 40 g di formaggio grattugiato
- 2 cucchiaini panna
- farina
- pangrattato
- 1 noce burro
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Rassodate quattro uova, raffreddatele sotto l'acqua corrente, sgusciatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza. Togliete i tuorli, metteteli in una ciotola, schiacciateli con i rebbi di una forchetta, aggiungete la ricotta, il formaggio grattugiato, la panna, un po' di prezzemolo tritato, sale e pepe.

Amalgamate bene il tutto.

Se il composto è troppo morbido unite del pangrattato, se è troppo sodo un cucchiaino di panna.

Con questo composto riempite i mezzi albumi, poi infarinateli leggermente, passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. In un tegame lasciate scaldare una noce di burro, fatevi colorire leggermente i mezzi albumi farciti, asciugateli su carta da cucina, disponeteli sul piatto da portata e servite subito.