

CROCCHETTE DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 250 g di ricotta romana
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- farina

Lessate le patate sbucciate in acqua leggermente salata, scolatele, passatele allo schiacciapatate.

Unite alla purea la ricotta setacciata, mescolando finché sarà perfettamente amalgamata.

Fate appassire la cipolla finemente tritata nell'olio di oliva, unite l'aglio schiacciato, l'uovo sbattuto, le erbe aromatiche, sale e pepe.

Quando l'uovo sarà raddensato, togliete dal fuoco e fate raffreddare il composto, quindi incorporatelo alle patate.

Formate delle crocchette, infarinatete e friggetele in abbondante olio caldissimo.