

---

## BOMBOLINE DI RICOTTA IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo di carne
- 250 g di ricotta
- 1 uovo
- 60 g di farina
- formaggio grattugiato
- 1 pizzico di noce moscata
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavorate bene la ricotta con un cucchiaio di legno fino a ottenere una crema molto liscia e omogenea.

Amalgamatevi un uovo intero, la farina, il sale, il pepe e un pizzico di noce moscata.

Mescolate con cura.

Con il composto fate tante pallottoline grandi come nocciole, infarinatele leggermente e friggetele in olio ben caldo.

Asciugatele su carta da cucina.

Mettetele in una zuppiera e versatevi sopra il brodo bollente.

Servite a tavola con formaggio grattugiato a parte.