

POLPETTE DI RICOTTA IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di ricotta di pecora,
- 2 uova,
- 50 g di mollica di pane,
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 macinata di pepe nero,
- 1 pizzico di sale,
- brodo di carni miste (pollo, vitello),
- 1 cucchiaio di farina.

Impastate la ricotta con le uova, la mollica di pane ammollata e ben strizzata, il pecorino, un pizzico di sale e una macinatina di pepe nero.

Fate con l'impasto delle minuscole polpette che sistemerete via via in un vassoio.

Spolverate di farina e mettetele in frigorifero.

Appena pronto il brodo sgrassatelo e versatelo in una pentola sul fuoco.

Al momento di passare in tavola, immergete le polpettine di ricotta nel brodo ben caldo e spegnete il fuoco.

Servite in ciotoline individuali di terracotta, calcolando cinque-sei polpettine a persona.