

CROCCHETTE DI PISELLI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di piselli freschi da sgranare,
- 50 g di farina di riso,
- 80 g di ricotta,
- 2 uova,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 mazzetti di basilico,
- farina,
- pangrattato,
- sale,
- pepe,
- olio di semi per friggere.

Sgranate e lessate i piselli, poi passateli al passaverdure lasciandoli cadere in una terrina.

Unite la farina di riso mescolandola bene, poi un pizzico di sale e pepe, la ricotta, le uova, il parmigiano grattugiato e il basilico tritato.

Mescolate aggiungendo un po' di farina per amalgamare meglio gli ingredienti: alla fine l'impasto deve risultare abbastanza consistente.

Suddividete l'impasto in tante crocchette rotonde, passatele nel pangrattato, quindi friggetele in olio ben caldo fino a che saranno dorate.

Queste crocchette sono, più che un contorno, un vero secondo piatto, leggero e gustoso.

Servitele disposte a piramide, guarnite da ciuffi di basilico.