

FRITTELLINE SNOOPY

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di ricotta,
- 180 g di farina,
- 50 g di Emmenthal,
- 2 uova,
- un mazzetto di basilico,
- un ciuffo di cerfoglio,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di olio.

Mettete la ricotta in una terrina con 100 g di farina, l'Emmenthal grattugiato, le 2 uova, un trito finissimo di basilico e cerfoglio, una presa di sale e un pizzico di pepe.

Rimestate accuratamente gli ingredienti fino a che saranno ben amalgamati tra loro.

Con il composto ottenuto formate delle palline grosse come un mandarino, che appiattirete leggermente fra le mani e passerete ripetutamente nella restante farina.

Versate l'olio nella padella di ferro dei fritti, fatelo diventare ben caldo e adagiatevi le polpettine, poche alla volta, facendole dorare da entrambi i lati (vi consigliamo di voltarle con una paletta, per non correre il rischio di romperle). Man mano che le frittelline sono pronte, passatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza e tenetele in caldo.

Sistematele quindi sul piatto da portata e servitele subito.