

Bomboline Di Ricotta In Brodo

Lavorate bene la ricotta con un cucchiaino 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 nocchie, 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. Vini di accompagnamento: Cortese Di Gavi DOC, Soave DOC, Bianco Di Alcamo DOC.

Ingredienti

100 Cl Brodo Di Carne
250 G Ricotta
1 Uovo
60 G Farina
Formaggio Grattugiato
1 Pizzico Noce Moscata
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 40 minuti.