

Dolci Di Ricotta

Strizzare bene la ricotta in una garza per togliere l'acqua che contiene. Poi metterla in 1 terrina, unire 1 pizzico di sale, lo zucchero e la farina setacciati, 2 tuorli, 2 cucchiaini di brandy, e amalgamare bene. Con l'impasto formare delle pallottoline che dovranno essere passate nelle restanti uova sbattute e quindi nel pangrattato. Friggerle in olio bollente fino a che saranno ben dorate, scolarle e metterle su carta assorbente e servire.

Ingredienti

300 G Ricotta
100 G Zucchero A Velo
60 G Farina
4 Uova
Pangrattato
2 Cucchiaini Brandy
Olio D'oliva
1 Pizzico Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.