

2. Polpettine di ricotta, zafferano e broccoli

*Un fritto sfizioso, ottimo come aperitivo o antipasto
per stuzzicare l'appetito!*

Di Sara Albano

Ingredienti per 4 persone

Ricotta fresca, 300g

Mollica di pane raffermo, 150g

Zafferano, 2 bustine

Cimette di broccoli precotte, 100g

Albume, n. 1

Sale, q.b.

Olio per frittura

Per la panatura

Farina 00, q.b.

2 uova

Pangrattato, q.b.

Pepe nero, q.b

Procedimento

Riunire in una ciotola la ricotta insieme a pane in cassetta tritato al mixer, albume, sale. Lavorare bene il tutto, infine aggiungere lo zafferano e lavorare ancora.

Lasciar riposare il composto in frigorifero per almeno 15 minuti.

Nel frattempo, tritare i broccoli e condirli con poco sale, per poi aggiungerli al composto riposato.

Confezionare con il composto delle piccole polpettine.

Passare le polpettine nella farina e lasciarle riposare qualche minuto.

Nel frattempo, macinare una buona quantità di pepe nel pangrattato.

Infine, impanare le polpettine in farina, uova battute e pangrattato al pepe, per poi friggerle in immersione in olio ben caldo.

Servirle ben calde in tavola.