



Polpette con la ricotta



Prepara l'impasto con il macinato misto, la ricotta, il parmigiano, l'uovo, il sale, il pepe, la noce moscata e amalgama tutto molto bene.



Suddividi l'impasto in piccole porzioni, modella le polpette sul palmo della mano poi, rotola loro nel pane grattugiato.



Cuoci il tutto in una padella unta d'olio per circa 10 minuti per parte. Metti le polpette su di un piatto adeguato e servi in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---