

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Crocchette di ricotta

Ingredienti:

500gr di ricotta

70 gr di parmigiano

1 uovo

sale

poco prezzemolo tritato

50 gr di pane grattugiato



Preparazione:

in una ciotola mescolare tutti gli ingredienti formare delle polpettine e metterle in una teglia con sotto la carta da forno cuocere in forno 160 gradi per circa 25/30 minuti.

accompagnare con verdure crude miste