Le Ricette di Giuly - Crocchette di Ricotta alle Noci

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è ottima per rinfreschi e aperitivi.

INGREDIENTI:

– 300 g di ricotta

– 100 g di formaggio grattugiato

– 8 gherigli di noce

– 2 uova

– 1 limone

– pane grattugiato

– sale q.b

– pepe q.b

– olio per friggere

PROCEDIMENTO:

In una terrina sbattere le uova e unire la ricotta, il formaggio grattugiato, le noci tritate, la scorza di limone grattugiata, il sale e pepe (se dovesse essere molle l’impasto aggiungere pane grattugiato per dare più consistenza) .

Formare delle piccole crocchette e passarle nel pane grattugiato.

Friggerle in abbondante olio caldo e farle asciugare su un foglio di carta assorbente.

Servire ben calde.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 10/10/2026

Salvato in PDF in data: 24/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-crocchette-di-ricotta-alle-noci/10/10/2026/