

Frittelle di Ricotta

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti per 6 persone

- **400 g** Ricotta
- **200 g** Uova (circa 4)
- **80 g** Zucchero semolato
- **200 g** Farina “00” w 160
- **1 bacca** Vaniglia
- **1 pizzico** Sale
- **½ arancia** Scorza grattugiata
- **30 g** Grappa
- **100 g** Uvetta
- **½ bustina** Lievito chimico
- **q.b.** Olio di semi di arachide per friggere

Procedimento



1. Amalgamate la ricotta con lo zucchero semolato, il sale, l’interno della bacca di vaniglia e la buccia di arancia.



2. Aggiungete le uova una alla volta e la grappa.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Per ultime, aggiungete la farina setacciata con il lievito e l’uvetta.



4. Portate l'olio di arachide ad ebollizione fino a raggiungere la temperatura di circa 175°C. Con l'aiuto di due cucchiai formate delle piccole frittelle che farete immergere delicatamente nell'olio bollente. Fatele friggere circa 3/4 minuti, fino a quando saranno belle dorate.

5. Scolatele con cura sopra della carta assorbente quindi passatele nello zucchero per decorarle.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED