

Crocchette di piselli e ricotta

Categoria: Portate - Ricette Estive



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min
Cottura: 10 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Basso
Difficoltà: Bassa

Le crocchette di piselli e ricotta sono una sfiziosità davvero golosa da preparare come stuzzichino per un pranzo tra amici. Queste crocchette di piselli e ricotta possono essere preparate coinvolgendo anche i più piccoli, facendoli giocare con l'impasto per formare le crocchette stesse.



Per le crocchette

» Cipollotto fresco 1	» Pepe macinato q.b.
» Noce moscata grattugiata un pizzico	» Piselli sgranati 200 gr
» Olio di oliva 2 cucchiari	» Ricotta 300 gr
» Pangrattato 90 gr	» Sale q.b.
» Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr	» Uova tuorli 3

Per l'impanatura

» Pangrattato 2-3 cucchiari
» Uova albumi 3

Per friggere

» Olio di semi abbondante

Preparazione



Il primo passaggio per preparare le crocchette di piselli e ricotta è cuocere i piselli. In una padella antiaderente scaldate 2 cucchiari di olio e unitevi il cipollotto fresco tritato (1); fatelo imbiondire dolcemente per un paio di minuti, quando si sarà dorato unite i piselli (2) e fateli cuocere fino a che diventano teneri, aggiungendo poca acqua se necessario in modo da non farli bruciare, regolate di sale (3) e proseguite la cottura per una decina di minuti.





Quando i piselli sono teneri (4), trasferiteli nel frullatore (5) e aggiungete la ricotta (6), azionate il mixer e frullate il tutto qualche istante.



Una volta ottenuta una crema omogenea trasferitela in una ciotola e aggiungete il parmigiano grattugiato(7), versate le uova leggermente sbattute (8) e unite al composto anche la noce moscata e il pangrattato (9).



Amalgamate bene gli ingredienti (10) prelevatene piccole dosi alla volta e modellandole con le mani (11) ricavate le polpette, circa 23 da 40 gr l'una; immergete velocemente le crocchette di piselli e ricotta negli albumi leggermente sbattuti (12);



Impanate ora le crocchette di piselli e ricotta girandole bene nel pangrattato (13) fino a terminarle; nel frattempo scaldate l'olio per friggere in una padella dai bordi alti, e quando avrà raggiunto la giusta temperatura immergete due o tre crocchette alla volta (14) e giratele con l'aiuto di una pinza in modo da dorarle da tutti i lati (15).

Trasferite le crocchette di piselli e ricotta su un piatto coperto con carta assorbente e a piacere salatele leggermente in superficie. Servite le crocchette ancora tiepide.

Consiglio

Se disponete di una friggitrice fate attenzione a che l'olio non superi i 200°; Potete regolare l'impasto delle crocchette aggiungendo dell'ulteriore pangrattato se vi doveste accorgere che la consistenza risulta ancora troppo morbida e in cottura la crocchetta di prova si apra leggermente.

