Frittatine di ricotta al sugo



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Mollica di pane senza glutine: 100 gr
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Ricotta ben asciutta: 500 gr
- Sale: q.b.
- Uova: 2

Sugo

- Acqua: mezzo bicchiere
- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Le **frittatine di ricotta al sugo** sono un secondo facile e delizioso. È una ricetta di famiglia che mi preparava spesso la mia nonna da piccola, ne andavo matta, lei metteva tantissimo sugo, così, poi, noi nipotini facevamo la scarpetta. Le frittatine di ricotta al sugo sono **morbide e gustosissime**, piaceranno a grandi e piccini!

1. Versate l'olio in un pentolino e fate imbiondire l'aglio. Aggiungete la ***polpa di pomodoro Pomì***, l'acqua, sale, pepe e lasciate cuocere il sugo per 20 minuti.
2. Mettete la ricotta in una ciotola, aggiungete le uova, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato, sale, pepe e mescolate.
3. Fate scaldare un po' di olio in padella e, con un cucchiaio, prelevate un po' di composto, formate delle frittatine e fatele cuocere su entrambi i lati.
4. Ponete le frittatine su della carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso e tuffatele poi nel sugo.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr

