



Polpettine di rucola - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - prosciutto crudo - formaggio caprino

Dosi per 4: 40 g di rucola e di farina, 1 caprino, 100 g di ricotta, 2 uova, 100 g di prosciutto crudo, olio, sale, pepe.

Mescolare la ricotta con i tuorli, la farina, la rucola mondata, lavata e spezzettata con le mani, sale, pepe e gli albumi montati a neve densissima. Con l'aiuto di 2 cucchiaini formare 20 polpette irregolari e friggerle in olio ben caldo. Scolarle su carta assorbente da cucina e salarle. Affettare il caprino in 10 parti e dividerle in 2. Tagliare a metà le fette di prosciutto, mettervi al centro 1 pezzetto di formaggio, arrottarle e fissarle alle polpette con 1 stecchino.

eCucinando.it