



Polpette di ricotta e tonno - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

parmigiano - limone

Ingredienti:

300 gr di ricotta,
300 gr di tonno sott'olio (ben sgocciolato),
1 manciata di parmigiano grattugiato,
1 manciata di pane grattato,
sale,
1 scorza di limone grattugiata.

Procedimento:

Amalgamare bene il tonno con la ricotta, aggiungere un po' di sale, la scorza di limone, il parmigiano e il pane grattato.

Lavorare bene gli ingredienti e formare delle piccole polpette, mettere in forno a temperatura moderata per 15' per parte.

Servire tiepide o fredde. Sono veramente sfiziose, una tira l'altra.

postata da Rosa

La ricetta è semplicissima, dovete mettere più ricotta che tonno (perchè quest'ultimo ha il gusto più forte) ed impastare con uovo, sale, pepe, prezzemolo, pangrattato e parmigiano, oppure un formaggio a piacere. Formare delle polpettine, passarle nel pangrattato e friggerle.

