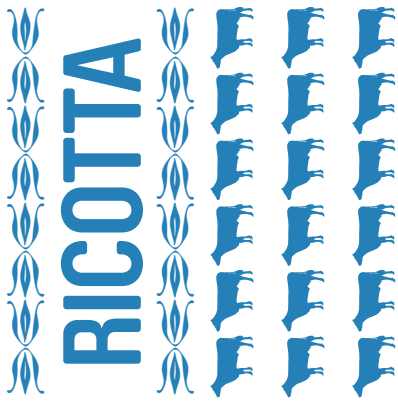




RICOTTA



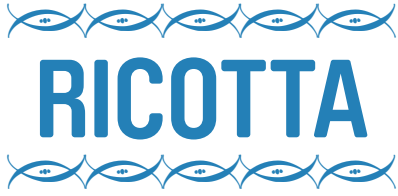
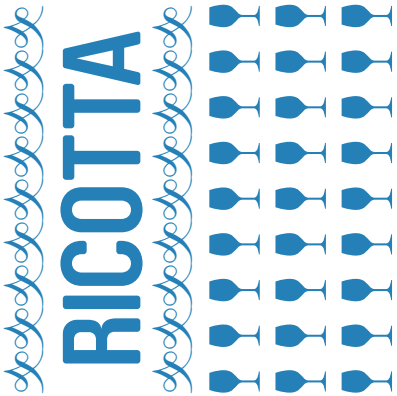
*Latticino fresco ottenuto
da siero di latte ...*



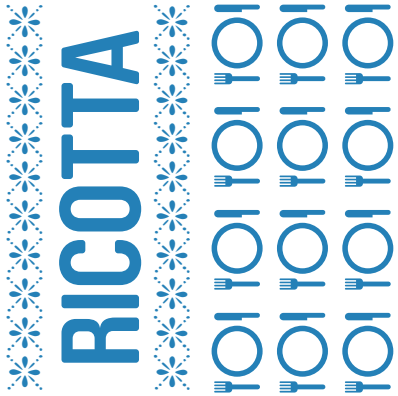
RICOTTA



*... il piacere
della leggerezza*



*Latticino fresco ottenuto
da siero di latte ...*



*Latticino fresco ottenuto
da siero di latte ...*



RICOTTA



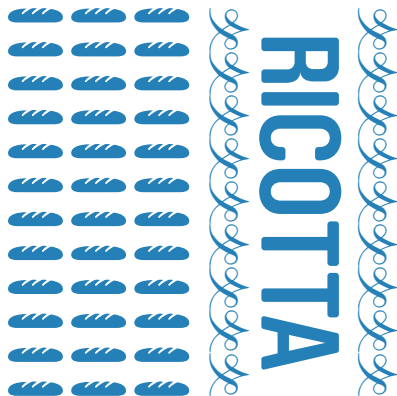
*... il piacere
della leggerezza*



*Latticino fresco ottenuto
da siero di latte ...*



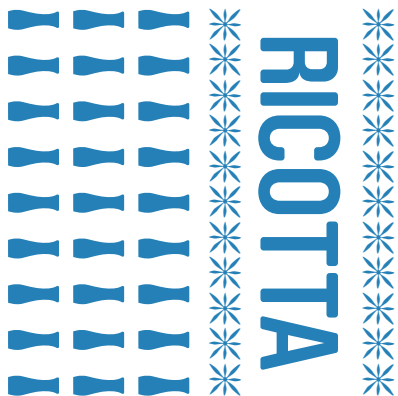
RICOTTA



*... il piacere
della leggerezza*



RICOTTA



RICOTTA



– *Il piacere della leggerezza* –

Latticino fresco di pronto consumo ed ottenuto dal latte vaccino crudo e dal siero.

CARATTERISTICHE

PASTA → compatta, morbidissima, di colore bianco.

SAPORE → dolce e delicato.

PEZZATURA → 500/1000 g

RICETTA: POLPETTINE DI RICOTTA E OLIVE AI SEMI DI SESAMO

Ingredienti per 4 persone: 200 g di ricotta fresca – 100 g di olive verdi
6 pomodori perini – 4 cucchiari di pangrattato – 2 cucchiari di semi di sesamo
1 ciuffo di prezzemolo – 4 cucchiari di olio extravergine di oliva – sale – pepe
in grani.

Lavate e tritate finemente il prezzemolo. Lavate i pomodori e scottateli per 2 minuti in acqua bollente; pelateli, tagliateli in quarti, eliminate i semi interni e riduceteli a tocchetti. In una terrina mescolate la ricotta con le olive verdi snocciolate e sminuzzate. Unite i tocchetti di pomodoro, il pangrattato, il trito di prezzemolo, una presa di sale e una abbondante macinata di pepe; lavorate gli ingredienti fino a ottenere una consistenza omogenea.

Con il composto preparato formate dodici polpettine che passerete nei semi di sesamo facendo in modo che aderiscano uniformemente. In una padella scaldate l'olio extravergine di oliva e, appena sfrigolerà, adagiatevi le polpettine di ricotta; fatele cuocere a fuoco medio rigirandole su entrambi i lati con l'aiuto di due spatole fino a quando avranno assunto un bel colore dorato e una consistenza croccante. Prelevate le polpette con una schiumarola e ponetele un istante su carta assorbente da cucina in modo che perdano l'unto di cottura. Trasferitele in un'ampia terrina da portata e servitele in tavola caldissime.

IDEALE PER



ANTIPASTI



PANE



DESSERT



VINI

Cerasuolo di
Vittoria



BIRRA

Weiss



PRODUZIONE
LOCALE



Giambrone
FATTORIA