



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002123 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Set 2018 alle ore 11:05**

**da MASSIMO PERNA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Pomodoro secco ripieno**

Un'esplosione di sapore.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### **Ingredienti per 5 persone**

n. 5 Pomodori secchi San Marzano dop  
olio q.b.  
250 g di ricotta  
sale q.b.  
pepe q.b.  
grana padano dop q.b.  
n. 2 uova  
10 g farina.

### **Prodotti utilizzati**

Pomodori secchi Gustarosso, olio evo Frantoio Moscato, ricotta caseificio Aurora, Grana padano dop

### **Preparazione**

Asciugare bene i pomodori, farcirli con la ricotta condita con sale pepe e Grana padano dop. Passarli in una pastella composta da 2 uova, 10 g di farina, sale, pepe e Grana Padano dop. Friggere in olio bollente a circa 180°.