



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°.