



Ingredienti per 4 persone

700 g di bietole da coste
200 g di ricotta
50 g di pangrattato
300 ml di olio di arachidi
30 g di burro
2 cucchiai di grana grattugiato
3 uova
Sale fino

Frittelle di bietole

Bollire la bietola e far raffreddare. Una volta fredda strizzarla energicamente e tritarla finemente.

Scolare bene la ricotta dal latticino presente. Far fondere in una larga padella il burro, aggiungere le verdure, mescolare e lasciare insaporire per 5 minuti. Raccogliere la ricotta ben scolata in una terrina, unire un pizzico di sale e lavorarla con una forchetta per renderla cremosa. Unire il trito di coste, 1 uovo intero, il grana grattugiato e mescolare bene con un cucchiaio di legno.

Rompere le uova rimaste in un piatto fondo, unire un pizzico di sale fino e sbattere leggermente con una forchetta. Versare in un secondo piatto il pangrattato. Versare l'olio in una padella dai bordi alti e portare a temperatura. Prelevare il composto preparato con un cucchiaio, formare delle polpette schiacciate, passarle nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e infine tuffare nell'olio bollente. Friggere da entrambe le parti per 2-3 minuti.

Sono buone da mangiare sia calde che fredde.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini & Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.