



Total: 1min
Preparazione: 1min



4 porzione/porzioni



Ingredienti

Imported

500 gr ricotta
75 gr pancetta
3 uova
120 gr farina00
noce moscata q.b
sale q.b
pan grattato q.b
olio per friggere

Preparazione

Inserite ricotta pancetta 2 uova farina noce moscata sale lavorate 1 min velocita 3 dovrà risultare un composto sodo, se troppo molle inserita un altro po' di farina.

Togliere l'impasto e mettere in una ciotola.

In un piatto a parte sbattete l'uovo con un po' di sale e in un altro piatto mettete il pan grattato.

Con il composto formate delle piccole polpette passatele prima nell'uovo e poi nel pan grattato infine friggete in olio caldo.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [SerenaBologna](#) **Fonte:** <http://www.ricettario-bimby.it>