

Ricotta dorée



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

500 g [Ricotta](#) fraîche

30 g farine blanche

3 cl huile d'olive

2 oeufs

sel ou sucre

Préparation

Battez les oeufs dans une terrine. Avec un fil de nylon, découpez la Ricotta en tranches de 1 cm d'épaisseur. Passez-les dans la farine de froment, puis dans l'oeuf battu, à nouveau dans la farine. Faites frire à la poêle dans une quantité suffisante d'huile pour couvrir. Débarrassez sur un plat de service. Poudrez de sel ou de sucre, suivant le goût. Servez chaud.