

Ricotta frite



Personnes
4 personnes



Temps préparation
30 minutes



Temps de cuisson
20 minutes

Ingrédients

350 g [Ricotta](#)
175 g macarons aux
amandes amères
100 g sucre semoule
75 g farine de froment
30 g chapelure
3 oeufs
cannelle

Préparation

Ecrasez et pulvérisez les macarons. Passez la Ricotta au tamis. Déposez ces éléments dans une terrine avec la farine, 2 oeufs entiers, le sucre et la cannelle. Triturez bien le tout pour obtenir une pâte ferme et homogène. Dans une assiette, cassez le dernier oeuf. Battez-le. Avec la farce, formez des boulettes de la grosseur d'une noix. Passez-les dans l'oeuf, puis dans la chapelure. Chauffez de l'huile ou du saindoux dans la poêle, faites frire les boulettes. Débarrassez-les sur le plat de service au fond duquel vous disposez un linge absorbant. Poudrez de sucre. Servez.