

Uova ripiene fritte



Questo è un secondo piatto buonissimo. Se siete stufe delle solite uova sode ecco un modo originale e sfizioso per servirle ai vostri familiari.

Ingredienti (dosi per 4 persone): 7 uova, 300 gr di ricotta, farina, pangrattato, sale, pepe, noce moscata, un cucchiaino di latte, olio di semi per friggere

Preparazione: Preparate le uova sode, io di solito conto 7 minuti dopo che l'acqua inizia a bollire. Quando saranno pronte raffreddatele sotto l'acqua fredda, sguosciatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.

Svuotate le uova e mettete i *tuorli* in una ciotola, mescolateli con la ricotta, il sale, il pepe, la noce moscata, se occorre aggiungete il latte. Con questo impasto farcite i mezzi albumi e poi ricomponete le 7 uova, passatele prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Friggete le uova farcite in abbondante olio caldo, fatele scolare sulla carta da cucina, aggiungete un pizzico di sale e servite su un letto di insalata verde.

