

# Ricottine al Forno

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

- 200 grammi di Ricotta fresca
- 50 grammi di Formaggio grattugiato
- 50 grammi di pangrattato

[ANTIPASTI](#)

- 2 uova
- Sale
- Pepe

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI  
PIATTI](#)

## Preparazione

- In una ciotola impastate la ricotta con il formaggio e il pangrattato, aggiungete le uova già sbattute e regolate con sale e il pepe
- Fate piccole polpette e sistematele in una teglia in cui avete ricoperto il fondo con un foglio di carta da forno,
- Infornate per circa 10 minuti a 180°, serviteli sia caldi che freddi.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)