



© Ferrero, 2016

## FRITTELLE DI RICOTTA CON NUTELLA®

Pasticceria | VEGETARIANO | PRANZO | MERENDA | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

**Per: 18 (6 porzioni) - Porzione: 3 frittelle**

### INGREDIENTI

- 340 g di ricotta
- 2 uova
- 18 g di zucchero
- 180 ml di farina multiuso grezza
- 54 g di lievito in polvere
- 18 g di succo di limone
- 18 g di vaniglia
- Zucchero a velo per la spolveratura
- 85 g di Nutella®

## PREPARAZIONE

Scolate bene la ricotta per eliminare l'umidità. Un metodo veloce per farlo è avvolgere la ricotta in una stamigna o in uno strofinaccio sottile, quindi premere per fare uscire l'umidità.

Amalgamate tutti gli ingredienti (eccetto lo zucchero a velo e la Nutella®) e riponete in frigorifero per 1 ora.

Scaldate la friggitrice a 190 °C.

Formate delle palline di pastella col cucchiaio e immergetele nell'olio bollente a gruppi; friggete fino a quando tutti i lati della frittella sono dorati e croccanti, per circa 4-6 minuti.

Disponete le frittelle su un foglio di carta assorbente e spolveratele generosamente con zucchero a velo mentre sono ancora calde.

Servite con 14 g di Nutella® per intingere.