



Ricetta N. RE001233

Registrata in data 06 Apr 2017 alle ore 10:03

da GIUSY PONTICORVO

Rigatoni Fritti

Finger food veloce e facile da preparare, ma soprattutto gustoso da mangiare.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 10 persone

n. 40 rigatoni
150 g ricotta
50 g parmigiano reggiano
n.1 mozzarella da 100 g
n. 5 uova
pane grattugiato q.b.
olio evo q.b.
sale q.b.

Preparazione

Per prima cosa preparare il ripieno dei rigatoni, amalgamare la ricotta unendo il parmigiano grattugiato e la mozzarella tagliata minuziosamente.

Cuocere i rigatoni in acqua aggiungendo il sale; nel frattempo sbattete le uova in una terrina e in un'altra mettete il pane grattugiato. Io di solito utilizzo il pane raffermo, lo faccio tostare e poi lo sbriciolo col mixer.

Scolare e far raffreddare i rigatoni per qualche minuto.

Dopodiché con l'ausilio di una sac a poche iniziate a riempirli, Impanateli passandoli dall'uovo al pane grattugiato.

A questo punto friggete in abbondante olio fino a che non diventano dorati, toglieteli dal fuoco e lasciateli sulla carta assorbente affinché l'olio in eccesso venga assorbito. Impiattare e gustare.

Vino consigliato

Falanghina spumantizzata.