

Croquettes à la Ricotta et aux Herbes



Ingédients

Pour 4 personnes :

- 250 gr de ricotta
- 20 gr de parmesan rapé
- un bouquet de roquette
- un bouquet de basilic
- quelques brins de ciboulette
- 2 œufs
- chapelure
- sel, poivre
- huile pour friture

Hachez ensemble la roquette, le basilic et la ciboulette. Dans un bol, mélanger la ricotta avec le parmesan râpé, et les herbes hachées. Salez, poivrez et laissez une heure au frigo.

Du mélange obtenir 24 boulettes. Battre les œufs. Passez les boulettes dans l'œuf et ensuite dans la chapelure. Les faire frire dans l'huile bouillante, ensuite les laisser égoutter sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile et les servir dans un plat sur un lit de laitue.