

# Frittatine di ricotta, ricetta siciliana: semplici e deliziose

**Autore:** Redazione

**Data:** 05 Ottobre 2021



**Perfette come antipasto o come secondo piatto**

- Frittatine di ricotta, la [ricetta siciliana](#).
- Un [piatto semplice](#) e dai sapori delicati, ma anche tanto sfizioso.
- Ecco come si preparano: **ingredienti** e **procedimento**.

Ci sono giornate in cui abbiamo **poca voglia** di [stare ai fornelli](#), ma non per questo vogliamo rinunciare a mangiare **qualcosa di sfizioso**. Magari non vogliamo comprare qualcosa di pronto, quindi cosa possiamo fare? La risposta è nella **ricetta** che vi suggeriamo oggi. Un piatto che va benissimo [sia come antipasto](#) che come **secondo**, dai sapori delicati e sfiziosi. Probabilmente avete già in casa tutti gli ingredienti che vi servono. Si tratta delle **frittatine di ricotta**, con un cuore filante di [mozzarella](#). Scommettiamo che il solo nome vi ha aperto l'appetito?

Semplici, gustose e genuine, si fanno in pochi minuti. All'esterno sono croccanti ma, dentro, racchiudono un cuore morbidissimo. Si impastano in un baleno e, grazie a un piccolo "segreto" (che scoprirete andando avanti con la lettura del procedimento), saranno soffici come una nuvola.

## Ricetta Frittatine di Ricotta

### Ingredienti

- 500 g di ricotta vaccina;
- 2 uova;
- 4 cucchiaini di farina 00;
- 50 g di Parmigiano reggiano;
- 1 ciuffo di prezzemolo;
- 150 g di mozzarella;
- 1 cucchiaino di lievito per torte salate;
- Sale;
- Pepe;
- Olio per friggere.

### Procedimento

1. Per fare le frittatine di ricotta, dovete anzitutto mettere in una ciotola la ricotta setacciata.
2. Unite le uova, il sale, il pepe e il parmigiano.
3. Impastare tutto molto bene e con cura.
4. Unite la farina, poco alla volta, il lievito e il prezzemolo tritato finemente.
5. Mescolate fino ad ottenere un impasto dalla consistenza cremosa. Copriate e lasciate riposare 30 minuti in frigo.
6. Scaldate l'olio, quindi prendete l'impasto e, con l'aiuto di un cucchiaio, friggetelo in padella, schiacciandolo un po'.
7. Mettete al centro un po' di mozzarella e coprite con un altro po' d' impasto.
8. Fate dorare da entrambi i lati, quindi scolate su carta assorbente.
9. Servite ben calde.

**Buon appetito! – Foto: [Kurman Communications](#) – [Licenza](#).**

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/frittatine-di-ricotta-ricetta-siciliana/>

Generato il 05/06/2026