

# Ricotta fritta, il trucco delle nonne per far mangiare i bambini

**Autore:** Romina Ferrante

**Data:** 08 Gennaio 2024



Nella cucina delle nostre **nonne** ci sono tante ricette uniche e piccoli segreti pensati per conquistare i palati dei più piccini. Uno di questi piccoli grandi tesori della **cucina tradizionale** è la **ricotta fritta**, trasformato all'evenienza, ora in dolce, ora in un saporito stuzzichino salato, per far felici i bambini più esigenti.

Rispolverando i ricordi del passato, grazie a questo stuzzicante **antipasto** possiamo immergerci in un'epoca in cui la semplicità era la chiave di ogni piatto, preparato in famiglia con amore. La [ricotta fritta](#) simboleggia quei giorni lontani, quando forse si viveva con poco, ma ogni boccone rappresentava un mondo di **sapori autentici e tradizioni**, tramandati di generazione in generazione.

Nella creazione di questo piatto semplice e gustoso, nella sua versione sia dolce che salata, c'è tutta l'arte e la fantasia culinaria delle nostre nonne, così come la ricerca della **qualità degli**

**ingredienti**, con l'utilizzo di una [ricotta di pecora](#) freschissima, lasciata sgocciolare per almeno un giorno, grazie a cui è possibile ottenere delle frittatine morbide e compatte.

La [ricotta](#) fritta non è solo un piatto dal cuore morbidissimo, ma un viaggio tra i sapori autentici del passato, un ponte tra **tradizione** e **innovazione**, il trucco delle nonne per far mangiare i bambini, che diventa un invito a riscoprire la magia della cucina casalinga e a valorizzare l'incredibile ricchezza dei nostri territori.

## La ricetta della ricotta fritta



Ecco gli ingredienti e i passaggi per preparare la ricotta fritta in casa:

### Ingredienti – Versione salata

- 500 g di ricotta di pecora
- 2 uova fresche
- 50 g di formaggio grattugiato
- Un pizzico di sale
- Q.b. di pepe
- Q.b. di olio evo

### Istruzioni

Versate la ricotta in una terrina. Aggiungete le uova, un pizzico di formaggio grattugiato e amalgamate bene il tutto. Condite con sale, pepe e mescolate ancora. Una volta fatto versate l'olio evo in una larga padella e mettete sul fuoco a scaldare.

Appena l'olio sarà caldo, create, con l'aiuto di due cucchiaini, delle [frittatine di ricotta](#) e adagiatele in padella schiacciandole col dorso del cucchiaino stesso. Fatta la crosticina, giratele e proseguite con la frittura. Saranno pronte in pochi minuti. Una volta pronte scolatele su carta assorbente e

servitele.

#### Ingredienti – Versione dolce

- 800gr di ricotta fresca
- 2 uova
- zucchero q.b.
- farina q.b.

Se volete provare la ricetta dolce della ricotta fritta, seguite lo stesso procedimento della precedente versione. Fatela sgocciolare a lungo in un colino. Tagliatela poi a fette spesse almeno 2 cm. In un piatto mettete la farina e in un altro sbattete le uova con 1 cucchiaino di zucchero. Passate delicatamente le fette di ricotta prima nella farina e poi nell'uovo. Friggetele in olio caldo, facendo attenzione a girarle delicatamente.

Infine, trasferite su carta assorbente, spolverate con zucchero semolato e gustate. La ricotta fritta si può preparare anche in anticipo e può essere gustata sia calda che fredda.

Buon appetito!

Foto da [Depositphotos](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-ricotta-fritta/>

Generato il 12/04/2026