

# FRITTELLE DI RICOTTA

30 minutes  
10 minutes  
2 personnes

## Ingrédients

250 g de ricotta  
100 g de farine  
2 oeufs  
quelques brins de basilic  
deux belles poignées de tomates cerises  
2 cs d' huile  
2 cs de vinaigre  
une pincée de fleur de sel  
de l' huile

1 Egouttez la ricotta 1/2 h.

Mélangez la ricotta et la farine. Puis continuez à mélanger en ajoutant les oeufs, du basilic ciselé et un peu de fleur de sel.

Laissez reposer 1/2 h dans le frigo.

2 Lavez et coupez les tomates cerises et mélangez-les avec la vinaigrette et avec du basilic ciselé.

Dans une petite poêle, faites chauffer l'huile. Déposez des morceaux de frittelle et laissez-les cuire 5 minutes sur chaque face. Egouttez-les dans du papier absorbant et servez-les avec la salade de tomates cerises.

