

Ingredienti
300 g di giri freschi lavati e tagliati
1 cipolla pelata e tagliata a fette
olio d'oliva
4 uova fresche
200 g di ricotta fresca
sale

Preparazione
In un tegame capiente mettiamo a scaldare dell'olio d'oliva e versiamoci dentro cipolla e giri, aggiungiamo dopo 1 minuto 1 bicchiere d'acqua, sale copriamo e abbassiamo il fuoco.
Lasciamo appassire i nostri giri per circa 10-15 minuti e poi passiamoli con un frullatore ad immersione.
Poi in una ciotola di vetro o di ceramica battiamo le 4 uova con un altro pizzico di sale, e la ricotta, aggiungiamo poi la crema di giri e tutto si tingerà di verde!
Prendiamo una padella antiaderente e facciamola scaldare, e versiamo il nostro impasto una cucchiaiata per volta, in modo da ottenere delle piccole soffici frittelline (non fritte ma arrosto!).
Ottime come aperitivo o antipastino, ideali come secondo piatto, buone anche il giorno dopo!