



CHIPS CON QUENELLE DI RICOTTA

Ingredienti

Per l'impasto delle chips

250gr di farina 00

80ml di acqua

45gr di olio

10gr di sale

erbette aromatiche a piacere

Per le quenelle

1 cestino di ricotta di pecora

pistacchi

sale

pepe

olio

Procedimento

Per le chips

Impastare tutti gli ingredienti in una grossa ciotola.

Raccogliere l'impasto in una bella palla e far riposare in frigo per una notte,

coperto da pellicola.

Stendere l'impasto in una sfoglia sottile e tagliare tante striscioline con una rotellina dentellata.

Foderare con carta forno la leccarda del forno e adagiarvi le striscioline. (senza olio)

Per le quenelle

Tritare i pistacchi.

Amalgamare ricotta, pistacchi, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo di olio.

Formare tante quenelle lavorando porzioni di impasto con due cucchiaini.

Infornare per 5/6 minuti a 180° (forno ventilato)