
FROSCIA

Autore: Pino Tornambè



gr.400 ricotta
gr.150 formaggio primo sale
gr.120 mollica fresca di pane bianco
gr.200 di zucchero semolato
N.1 cucchiaino di aglio novello tritato
N.1 mazzetto di foglioline di nipitella (mentuccia) spezzettata
Un pizzico di sale

N.12 uova

Tags:

- [Biografie](#)
- [Marineo](#)
- [Pippo Mancino](#)
- [Pit Stop](#)
- [Ristoranti](#)
- [Toscana](#)

Tags:

- [Biografie](#)
- [Marineo](#)
- [Pippo Mancino](#)
- [Pit Stop](#)
- [Ristoranti](#)
- [Toscana](#)

Preparazione

Lavorare con la frusta le uova, la ricotta e tutti gli altri ingredienti. Mettere in una teglia oleata ed infornare a 200° per 30 minuti circa; lasciare raffreddare e cospargere di zucchero semolato.

Tags:

- [Biografie](#)
- [Marineo](#)
- [Pippo Mancino](#)
- [Pit Stop](#)
- [Ristoranti](#)
- [Toscana](#)

Note

Dolce tipico caltabellottese del periodo pasquale.

Tags:

- [Biografie](#)
- [Marineo](#)
- [Pippo Mancino](#)
- [Pit Stop](#)
- [Ristoranti](#)
- [Toscana](#)

Tempo di preparazione	30 min	Difficoltà	Molto Facile
Porzioni	12 porzioni	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

