POLPETTINE DI RICOTTA CON SPALLA E NOCCIOLE

per 6 persone

questo è un perfetto finger-food

gr. 250 ricotta vaccina
gr. 100 spalla cotta tritata finemente
gr. 50 grana grattugiato
gr. 150 nocciole tritate
1 cucchiaio di curry
qualche fogliolina di maggiorana tritata
sale q.b.

** in una ciotola amalgamare la ricotta con il grana , il curry , metà delle nocciole tritale e la maggiorana

** aggiungere la spalla e aggiustare di sale

** con l' impasto ottenuto fare delle piccolo polpette grosse come una noce e rotolarle nelle nocciolo tritate rimaste in modo da rivestirle

** metterle in frigo per un' ora prima di servirle come stuzzichini , antipasto o con l' aperitivo