

Ingredienti per 6 persone:

½ Kg. di ricotta nostrana

grammi 150 di parmigiano grattugiato

grammi 75 di pane grattugiato

3 uova intere

4 foglie di erbe crude tritate

sale, pepe e noce moscata quanto basta

grammi 600 di porri

2 o 3 foglie di alloro

noce moscata

grana grattugiato

Mescolare gli ingredienti in modo da ottenere un impasto della giusta consistenza.

Prendere palline grandi come una noce, farle rotolare (rabatare) sul piano di legno cosparso di farina, così da ridurle in forma allungata.

Tuffare i rabatòn in acqua bollente salata, lasciar cuocere 3 o 4 minuti, quindi sollevarli delicatamente con paletta pochi alla volta, scolarli, disporli in una teglia da forno senza ammassarli, cospargerli di fiocchetti di burro e parmigiano grattugiato e gratinarli leggermente in forno.