



Pronto in: 2:10 [h:mm]



Persone 20



Light?



Sì No



Difficoltà



Voto



20 cialde GRANDI circa 40
mignon



Cottura e/o
raffreddamento 0:40

Preparazione 1:30

Ingredienti

--Per le cialde (scorcie)
250g farina 00
30g zucchero a velo
50g strutto
5g cacao amaro in polvere
1 uovo medio
1 tuorlo
1 cucchiaino di sale
70ml vino bianco
--Per la crema di ricotta
750g ricotta di pecora
250g zucchero
150g cioccolato fondente a
pezzettini [o gocce di
cioccolato]
1 bicchierino di Strega
[opzionale]

Dessert

094

Procedimento

Mettere a scolare la ricotta

Mescolare in una ciotola la farina, lo zucchero, il cacao e il sale.

Aggiungere l'uovo e il burro fuso.

Impastare aggiungendo il vino un po' alla volta, fino ad ottenere un impasto bello sodo.

Formare una palla ed avvolgerla nella carta pellicola e tenere in frigo almeno 30 minuti

Lavorare la ricotta con lo zucchero, senza pressare troppo. Coprire con carta pellicola e lasciare in frigo per almeno 1 ora

Prendere il panetto dal frigo e tirare una sfoglia sottilissima, massimo 3mm

Ritagliare dei cerchietti di sfoglia, ed arrotolarli intorno ai tubolari di metallo

Spennellare la parte che si sovrappone con un po' di albume sbattuto

Scaldare l'olio a 170°-180°

Friggere poche cialde per volta per non far abbassare troppo la temperatura dell'olio

Mettere a scolare le cialde sulla carta assorbente

Schiacciare la ricotta attraverso un setaccio a maglie fini.

Aggiungere alla crema il cioccolato a pezzetti e lo Strega

Una volta raffreddate le cialde, togliere i tubolari e farcirle con la crema di ricotta

