

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canascioni di Pasqua

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA SFOGLIA

600 g di farina

6 uova.

PER IL RIPIENO

700 g di ricotta

200 g di zucchero

2 uova

1 cucchiaino colmo di cannella

2 cucchiaini colmi di prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

1 Preparare la sfoglia con farina e uova.



2 Nel frattempo, preparare il ripieno.

Mescolare in una ciotola gli ingredienti indicati.





3 A questo punto, tirare la sfoglia.

Ricavare delle sfoglie di questa dimensione.



4 Spennellare la sfoglia con dell'uovo e mettere al centro un cucchiaino della farcia.



5 Chiudere la farcia all'interno della sfoglia.



6 Ritagliare il calzone con una rotella dentellata.



7 Spennellarlo di uovo, bucarlo con una forchetta e cospargerlo di zuccherini colorati.



8 Cuocere in forno a 180°-200°C per una decina di minuti. In cottura gonfieranno abbastanza, per questo è importante bucarli altrimenti si rischia che esplodano.



NOTE

Con queste dosi si ottengono circa 25 canascioni.