

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cassateddi ri pasqua

---

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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

---



### PER L'IMPASTO

500 g di farina 00

50 g di margarina

1 uovo

100 g di zucchero

1 bustina di lievito

latte q.b.

### PER IL RIPIENO

2 kg di ricotta fresca

500 g circa di zucchero

cannella q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare la pasta, formando una fontana con la farina, aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto il latte che dovrà essere aggiunto gradualmente. Lavorare la pasta per qualche minuto fino ad ottenere un impasto omogeneo e facilmente lavorabile.

Stendere la pasta abbastanza sottile.



- 2 Formare dei dischetti di diametro circa 12 cm (usare un piattino da caffè).



- 3 Formare delle coroncine, pizzicando i bordi di ogni dischetto e infine riempirli di ricotta.



- 4 La cassatina riempita dovrà avere questo aspetto. Per il ripieno, unire semplicemente la ricotta, lo zucchero e la cannella.



5 Infornare a 180° per 10/15 minuti.



6 Quando la pasta si sarà dorata, toglierle dal forno. Appena sfornate spolverarle di cannella.

