

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Castagnole alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di farina 00  
100 g di fecola  
50 g di burro  
5 tuorli  
300 g di ricotta  
100 g di zucchero  
150 g di latte  
4 cucchiai di rum  
1 bustina di lievito per dolci  
buccia d'arancia e di limone grattugiate.

## PER FRIGGERE

olio di semi.

## PER LA DECORAZIONE

zucchero a velo.

# PREPARAZIONE

- 1 Amalgamare burro e zucchero, unire la ricotta sgocciolata, le scorze, il rhum, i tuorli, il latte, la farina e la fecola setacciate col lievito.



- 2 Mettere in una padella abbondante olio, poi prendere un pochino di impasto con un cucchiaio e gettarlo nell'olio bollente, quando le palline saranno dorate, scolarle bene, metterle in un piatto e cospargerle con lo zucchero a velo.

