

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuddureddi di ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

100 g di farina
100 g di zucchero
2 tuorli
500 g di ricotta
olio
miele
cannella
buccia d'arancia grattugiata.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con i tuorli, la ricotta, lo zucchero e la buccia d'arancia. Ricavare dei bastoncini, le cui due estremità vanno unite. Friggerli in abbondante olio bollente e, freddi, cospargerli di miele fuso e di cannella.

Se amate i dolci siciliani provate anche la nostra [cassata facile e veloce!](#)