

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fazzolettini di ricotta all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 14 PEZZI

625 g di farina di semola dura o rimacinata

625 g di farina 00

3 uova

125 g di strutto

450 g di zucchero 1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vanillina

scorza grattugiata di 1 limone

scorza grattugiata di 1 arancia

circa 3 grosse arance.

PER IL RIPIENO

650 g di ricotta

circa 200 g di zucchero

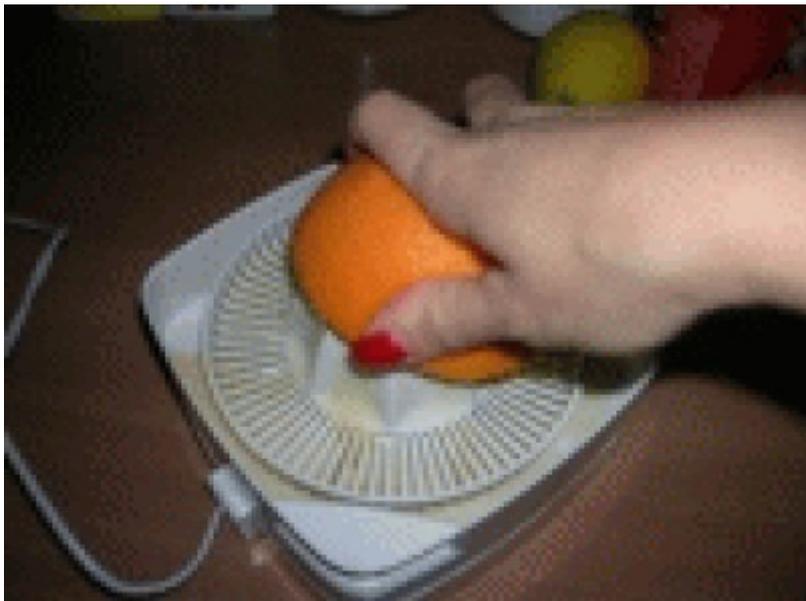
scorza grattugiata di 1 limone

poco zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE



2 Per prima cosa spremete le arance, dovrete ottenere 500 ml di succo.





3 In una ciotola mescolare le due farine.



4 Aggiungete le uova.



5 Lo zucchero.



6 Lo strutto.



7 Le bucce grattugiate del limone e dell'arancia.



8 La vanillina.



9 Ed il lievito.



10 Mescolare bene e cominciate ad aggiungere il succo di arancia.



11 Impastare fino ad avere una pasta soda (potrebbe servire meno succo).



12 In una ciotola mettete la ricotta con lo zucchero e la scorza.

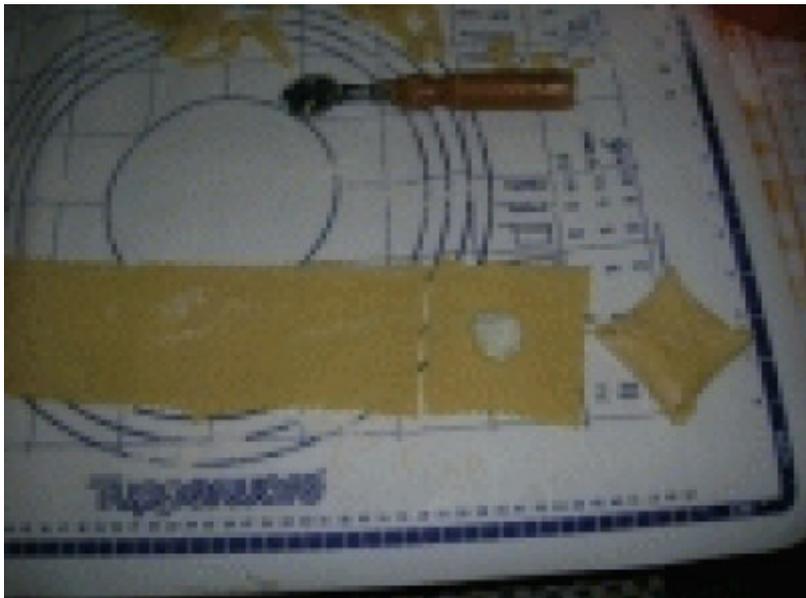


13 Mescolate bene.

Tirate con la nonna papera la pasta.



14 Tagliate le strisce a quadretti con una rotellina dentata ,riempite i fazzolettini con un cucchiaino di ricotta e chiudete a mò di fazzolettino o in quattro.



15 Trasferite in una placca da forno rivestita di carta forno ed infornate a 180°C per 10 minuti.

Sfornateli e fateli raffreddare.

Spolverate i vostri fazzolettini con tanto zucchero a velo.



