

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuddureddi di ricotta

di: *Cookaround*

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.