

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortelli fritti farciti con ricotta all'alchermes

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 10 MINUTI DI RIPOSO



Se volete allestire come si deve un buffet di dolci carnevaleschi, ma che sono talmente buoni che possono essere fatti in qualunque periodo dell'anno, questi tortelli fritti farciti con ricotta all'alchermes sono proprio perfetto! Questi dolci infatti senza alcun dubbio dei bocconcini ricchi e goduriosi: cosa altro desiderare per festeggiare degnamente il Carnevale? E se amate questa festa alla follia, non potete non fare anche le [chiacchiere](#)!

INGREDIENTI

FARINA 500 gr
STRUTTO o burro - 30 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 2
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
ZUCCHERO A VELO per decorare -
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO DI SEMI PER FRITTURA o strutto -
500 ml
SALE

INGREDIENTI PER LA FARCIA

RICOTTA 200 gr
ZUCCHERO 50 gr
ALCHERMES 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Disponete la farina a fontana creando il classico cratere nel centro.

Versare nel centro della fontana lo strutto, l'uovo, i tuorli, lo zucchero e una presina di sale.



2 Impastate bene il composto versando poco per volta il vino bianco fino ad ottenere un panetto omogeneo d'impasto simile alla pasta all'uovo.



3 Lasciate riposare il panetto di pasta per una decina di minuti.

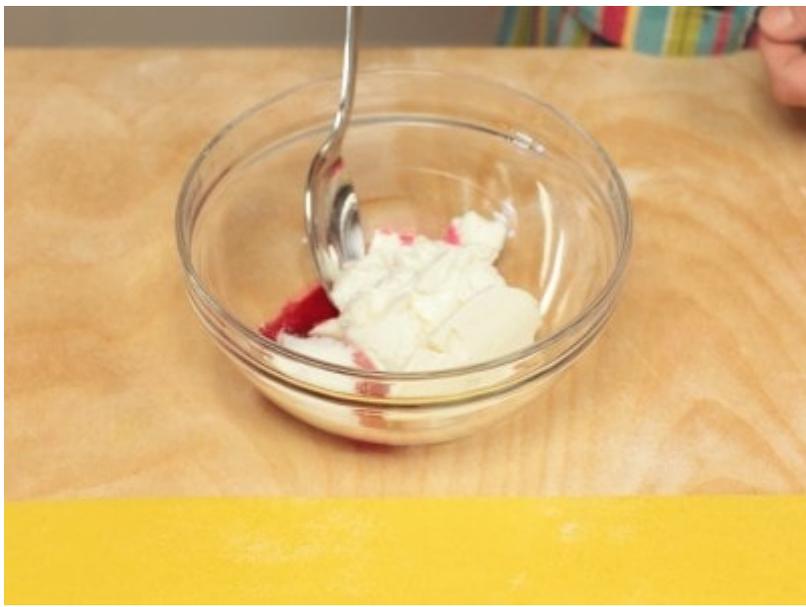


- 4 Riprendete il panetto e stendete l'impasto in una sfoglia molto sottile sulla tavola leggermente infarinata.



- 5 Se non siete molto abili nel tirare la sfoglia potrete utilizzare la sfogliatrice che usate per stendere la pasta all'uovo.

Realizzate ora, molto velocemente, la farcia: amalgamate con una frusta la ricotta con lo zucchero ed l'alchermes e raccogliete il composto ottenuto in una sac à poche.



6 Distribuite dei mucchietti di farcia a distanza regolare sulla sfoglia.



7 Spennellate la sfoglia libera da farcia con dell'uovo sbattuto.



- 8 Ricoprite il tutto con una seconda sfoglia schiacciando con le dita in prossimità del ripieno per far fuoriuscire l'aria intrappolata tra le due sfoglie.



- 9 Tagliate i vostri tortelli della forma che preferite.



10 Scaldate l'olio molto bene e friggetevi pochi tortelli per volta fino a doratura.



11 Fate asciugare i tortelli fritti su dei fogli di carta assorbente, spolverizzateli con abbondante zucchero a velo e servite.

