

Castagnole di ricotta

INGREDIENTI:

450 gr di farina 00,
50 gr di fecola di patate,
80 gr di burro morbidissimo,
100 gr di zucchero,
300 gr di ricotta,
2 uova intere,
1 bustina di lievito per dolci,
una tazzina da caffè di sambuca,
una tazzina da caffè di latte,
buccia grattugiata di un limone e di un'arancia,
olio per friggere,
zucchero semolato per guarnire.

Fare una fontana con la farina e la fecola, creare l'incavo centrale come per la pasta fatta in casa e aggiungerci all'interno tutti gli ingredienti e impastare velocemente altrimenti l'impasto diventa troppo colloso. Prendere dei pezzi di impasto e formare dei cordoni come per gli gnocchi tagliarli a tocchetti e friggerli man mano nell'olio bollente. Scolarli su carta assorbente e rotolarli nello zucchero semolato.