

## *Cassatelle di ricotta*



Ingredienti: per 6 persone

Per l'impasto:

- gr 250 farina di semola rimacinata
- gr 250 farina 00
- gr 80/100 olio extravergine
- gr 50 zucchero
- gr 100 vino bianco secco
- gr 50 aceto bianco



per il ripieno:

- gr 500 ricotta
- gr 150 zucchero
- scorza di limone grattugiata
- gr 80 cioccolato fondente

Procedimento:

mischiare le farine disporre a fontana aggiungere lo zucchero l'olio l'aceto e iniziare ad impastare aggiungendo il vino man mano, quando l'impasto sarà compatto e liscio, coprire con della pellicola e lasciare riposare una mezzora. Preparare la ricotta mescolando lo zucchero il cioccolato a pezzetti e la scorza di limone. Stendere la pasta con un mattarello mettere un cucchiaino di ricotta chiudere a mezzaluna e friggere in olio caldo, quando saranno d'orate passare nella carta assorbente e servire ricoperti con zucchero a velo.