

RAVIOLI DOLCI (CHIAMATE CASSATEDDI TRAPANESI)

LE RICETTE DI MARIO

RAVIOLI DOLCI (CHIAMATE CASSATEDDI TRAPANESI)

KG 1 DI FARINA DOPPIO ZERO

50 GRAMMI DI ZUCHERO

N. 2 UOVA INTERE

MARSALA SECCO QUANTO BASTA

UN PIZZICO DI VANIGLIA

UN PIZZICO DI CANELLA

Preparazione

1. **Prepara il ripieno.** Mescola la ricotta ben scolata dal siero con lo zucchero, quindi aromatizzala con della scorza d'arancia grattugiata o della cannella in polvere.

Un momento prima di utilizzarla aggiungi anche le gocce di cioccolato.

Prepara l'impasto. In una ciotola capiente metti la farina, lo zucchero, la vaniglia e un pizzico abbondante di cannella, quindi fai la fontana e aggiungi le uova.

Comincia ad impastare e aggiungi anche lo strutto fuso. Impasta e man mano aggiungi il vino tiepido e il succo di limone.

2. Avvolgi l'impasto nella pellicola e fai riposare

un'oretta (o più) in frigo.

Riprendi l'impasto e spianalo molto sottile... se utilizzi la macchinetta per la pasta arriva al penultimo spessore

Con una rotella dentellata o un coppapasta di circa 10 cm ritaglia dei cerchi (anche rettangoli andranno bene) e metti al centro un cucchiaino colmo di ricotta, spennella i bordi con un po' di albume e sigilla premendo bene.

Friggi le cassatelle con la ricotta in abbondante olio profondo e ben caldo.

Basterà qualche minuto, quindi metti le cassatelle man mano in un vassoio ricoperto da carta assorbente da cucina e infine spolverizza con abbondante zucchero a velo.

Le cassatelle con la ricotta sono buone calde, tiepide, fredde, il giorno dopo sono meravigliose! A te la scelta!

