



Cartocci di ricotta

6 persone 4h e 30 min.

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Grandi Lievitati

10 g zucchero

1 uovo medio (50 g)

100 g latte tiepido

6 g lievito di birra fresco

30 g burro morbido

(oppure strutto, come da tradizione)

1 cucchiaino di vaniglia

(i semi di una bacca o estratto)

4 g sale

per la crema di ricotta:

300 g ricotta di pecora ben sgocciolata

zucchero quanto basta

2 cucchiaini di gocce di cioccolato

per la finitura:

1 litro d'olio di arachidi

zucchero semolato

PROCEDIMENTO

Prepara la crema di ricotta.

Setaccia la ricotta (meglio se ne usi una del giorno prima che è più asciutta) con un setaccio a maglie strette.

Aggiungi lo zucchero, un cucchiaino alla volta, e assaggia per verificare che il grado di dolcezza ti sia congeniale.

Io ho aggiunto circa 5 cucchiaini di zucchero.

Unisci anche le gocce di cioccolato, mescola, copri e metti in frigo.

Prepara l'impasto.

Versa in ciotola la **Miscela Oro Grandi Lievitati** e unisci lo zucchero, l'uovo e il latte nel quale hai fatto sciogliere il lievito.

Aggiungi la vaniglia e impasta per qualche minuto.

Incorpora il burro morbido e il sale e impasta ancora per qualche minuto, fino a che non ottieni un impasto molto liscio e setoso, anche se appiccicoso.

Infarina una ciotola, versa al suo interno l'impasto, copri e lascia lievitare per 2 o 3 ore.

Non vedrai un raddoppio della pasta, anzi sembrerà che non sia lievitata affatto, ma è corretto così.

Ungi il piano di lavoro o un silpat, versa la pasta e lavorala con le mani unte in modo da formare un salsicciotto.

Dividi l'impasto in 6 porzioni di circa $\frac{75}{77}$ grammi l'una.

Spolvera il piano di lavoro con farina di riso finissima e lavora ogni porzione, formando prima una pallina molto liscia e poi un lungo salsicciotto di 35 cm.

Ungi i cilindri d'alluminio.



Avvolgi ogni salsicciotto attorno al cilindro, facendo sì che le due estremità della pasta, stiano sotto la spirale di impasto.

Devi ottenere una spirale in cui le strisce di pasta si toccano l'una con l'altra, evitando di lasciare troppo spazio tra di loro.

Posiziona i cilindri con l'impasto su una placca coperta di carta da forno, coprili e lasciali lievitare nel forno spento con la lucina accesa per circa 60 minuti.

Anche dopo questa lievitazione, non vedrai un raddoppio della pasta, ma va bene così.

Versa dello zucchero semolato in un piatto.

Scalda l'olio in una casseruola dai bordi alti fino a che non raggiunge i 170/175 ° al massimo, non oltre.

Quando l'olio è caldo, premi leggermente sulla pasta in corrispondenza delle estremità, per evitare che la pasta si apra in frittura, e friggi non più di un paio di cartocci alla volta.

Il cartoccio si gonfierà moltissimo, si girerà da solo più volte nell'olio caldo e si colorirà molto bene in pochissimi minuti.

Tira fuori il cartoccio dall'olio, fai scolare un poco di olio e poggialo verticalmente su un piatto coperto di carta assorbente.

Il cilindro di alluminio starà dritto e questo impedirà al cartoccio, che è morbidissimo, di schiacciarsi sotto il suo stesso peso non appena lo tiri fuori dall'olio se lo poggi orizzontalmente sul piatto.



Dopo un paio di minuti, fai rotolare il cartoccio ancora caldo nello zucchero semolato, ricoprendolo del tutto (se non lo fai subito, lo zucchero non si attaccherà più al cartoccio).

Poggialo di nuovo verticalmente su di un piatto e, pochi istanti dopo, sfilare il cilindro (si sfilerà senza problemi).

Continua allo stesso con tutti i cartocci.

La frittura è molto rapida, ci vorranno una decina di minuti in tutto per tutti e 6 i cartocci.

Una volta i cartocci freddi, versa la crema di ricotta in una sacca da pasticceria e riempi i cartocci con la crema.

Consumali in giornata.

Buon appetito!