



Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 17 Aprile 2020 | aggiornato alle 19:56 | 64951 articoli in archivio

CORONAVIRUS PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA

RICETTE LIFESTYLE

VIDEOPINIONIRIVISTANETWORKLA SQUADRA | CONTATTIABBONAMENTI

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME RICETTE ANTIPASTI



di Rita Del Castillo

Sfincia di San Giuseppe rivisitata in versione salata

Publicato il 17 Aprile 2020 | 18:45

Una ricetta di Rita Del Castillo, tra le 10 più cliccate del contest Il Buono di stare in cucina, organizzato da MySocialRecipe.

Ingredienti (per 4 persone):

Per la sfincia: 250 g di acqua, 250 g di farina 00 setacciata (170ww), 50 g di strutto, 6 uova, sale q.b., lievito q.b., 1,5 kg di strutto per friggere

Per il ripieno: 4 **carciofi**, 2 mazzetti di **scalogno**, 2 cucchiari di olio d'oliva, 1 mazzetto di **prezzemolo**, sale e pepe q.b.

Per la guarnizione: crema di **ricotta**, **pomodorini**, granella di **pistacchio**



Dolce tipico palermitano del giorno di San Giuseppe... in versione salata

Tempo di preparazione: 1 ora

Preparazione:

Per la sfincia: in una pentola mettere l'acqua e lo strutto e sciogliere a fuoco moderato. Aggiungere la farina setacciata e mescolare fino ad ottenere una palla. Passare la palla nella planetaria e aggiungere le uova man mano, una alla volta. Se l'impasto a 5 uova è già morbido, aggiungere il sesto, solo tuorlo. Disporre 1 cucchiaino su foglietti di carta da forno. Cottura in strutto a temperatura di 140°C - max fino a 160°C. Asciugare e raffreddare su carta assorbente

Per il ripieno: in una casseruola fare un soffritto con olio d'oliva e cipolla, appena appassita aggiungere i carciofi mondati e tagliati finemente, salare e pepare, aggiungere 2 bicchiere d'acqua e cuocere a fuoco basso fino a che siano morbidi, aggiungere il prezzemolo tritato finemente.

Impiattamento: tagliare a metà le sfince, mettere un cucchiaino di carciofi, chiudere e farcire spalmando un po' di crema di ricotta al naturale, spolverare con della granella di pistacchio e mezzo pomodoro.

La ricetta è la tra le 10 più cliccate del **contest online "Il Buono di stare a casa" organizzato dalla piattaforma MySocialRecipe.**

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [RICETTE](#) > [ANTIPASTI](#) > *Sfincia di San Giuseppe rivisitata in versione salata - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



LA FARINA

