



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003353 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 08 Mag 2020 alle ore 10:16

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sfincia di San Giuseppe

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

250 g Acqua
250 g Farina 00 setacciata (170ww)
50 g Strutto
6 Uova (5+1 tuorlo se necessario)
Q.b. Sale
Q.b. Bicarbonato di sodio
1,5 kg Strutto (per friggere)

Per la crema:

1 kg Ricotta (asciutta)
300 g Zucchero
1 Bustina di vanillina
Q.b. Gocce di cioccolato
Q.b. Ciliegie rosse candite
Q.b. Granella di pistacchio di Bronte

Preparazione

Preparazione impasto e frittura

In una pentola mettete 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 1 alla volta. Se l'impasto a 5 uova è già morbido aggiungere se necessita il sesto solo tuorlo.

Disporre 1 cucchiaino su foglietti di carta da forno.

Cottura in strutto a temperatura di 140 gradi max fino a 160. Asciugare e raffreddare su carta assorbente

Preparazione crema di ricotta

In una ciotola mettere la ricotta, lo zucchero a velo e la vanillina mescolare bene e passare al setaccio per 2/3 volte fino a che raggiunga cremosità e morbidezza, aggiungere le gocce di cioccolato.

Farcitura della Sfincia

Tagliate a metà le sfincia, mettete un cucchiaino di crema di ricotta, chiudete e spalmate un po' di crema di ricotta sopra, spolverate con della granella di pistacchio e guarnite con una ciliegia.