



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003268 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Mar 2020 alle ore 11:36

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sfincia di San Giuseppe rivisitata in versione salata

Ripieno di carciofi, guarnito con crema di ricotta, pomodorini e granella di pistacchio.
Dolce tipico nel palermitano del giorno di San Giuseppe.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Sfince di San Giuseppe:

250 g Acqua

250 g Farina 00 setacciata (170ww)

50 g Strutto

6 Uova

Q.b. Sale

Q.b. Lievito

1.500 g Strutto per friggere

Per il ripieno:

4 Carciofi

2 Mazzetti di scalogno

2 Cucchiari di olio d'oliva

1 Mazzetto di prezzemolo

Q.b. Sale e Pepe

Preparazione

1) 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° max fino a 160°

Asciugare e raffreddare su carta assorbente

2) Per il ripieno

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

Tagliare a metà le sfince, mettere un cucchiaino di carciofi, chiudere e farcite spalmando un po' di crema di ricotta al naturale, spolverare con della granella di pistacchio e mezzo pomodorino.

La ricetta ha partecipato a:

Il buono di stare a casa