



CIAUNA

- **Grado di difficoltà:** medio;
- **Preparazione:** 60 minuti;
- **Cottura:** 15 minuti;
- **Dosi:** (pasta) 1 kg. di farina, 300 g. di zucchero, 4 uova intere, 100 g. di burro, un cucchiaio di strutto, 15 g. di bicarbonato, latte q.b. per impastare, 1 bustina di lievito per dolci, 3 bustine di vanillina, 2 cucchiaini di Vermouth; (ripieno) 1 kg. di ricotta, 300 g. di zucchero, 2 tuorli d'uova, scorza di 1 limone grattugiata, 2 bustine di vanillina, 10 g. di cannella, 1 cucchiaio di miele.

Preparazione: (pasta) versate la farina sul piano di lavoro, disponetela a fontana e nella fossetta al centro rompete le uova intere sbattendole leggermente con una forchetta. Aggiungete lo zucchero, lo strutto, il burro, il bicarbonato, la bustina di lievito, la vanillina e il vermouth. Versate anche il latte e lavorate fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente. Stendete e ritagliate dei dischetti circondandoli con un rotolino di pasta come bordo.

(Ripieno) mescolate la ricotta con lo zucchero, i tuorli d'uova, la scorza di limone, la vanillina, la cannella e il miele. Riempite i dischetti con la ricotta e cuocete in forno a 180° fino alla doratura. Infine spolverizzate un po' di cannella.

Il Vino: Zibibbo – Vino Liquoroso - cl. 75 (M. Paone).