



## PANZEROTTO DI RICOTTA

- **Grado di difficoltà:** media;
- **Preparazione:** 90 minuti;
- **Cottura:** 15 minuti;
- **Ingredienti per 6 persone:** (pasta) 300 g. di farina"00", 50 g. di zucchero, 50 g. di burro, 10 g. di lievito, sale q.b., (ripieno) 500 g. di ricotta, 150 g. di zucchero, cannella q.b. olio extra vergine di oliva Delizie Messinesi q.b.

**Preparazione:** versate la farina sul piano di lavoro, disponetela a fontana e nella fossetta al centro mettete lo zucchero, il burro morbido, il sale e il lievito. Impastate bene il tutto aggiungendo acqua tiepida fino ad ottenere un panetto abbastanza morbido. Formate tante palline della grandezza di un mandarino e lasciatele lievitare fino a quando il volume raddoppierà. Stendete la pasta e appoggiate su metà una cucchiata di ricotta precedentemente lavorata con lo zucchero e la cannella; chiudete a mezzaluna schiacciando i bordi con i denti di una forchetta. Friggete in olio ben caldo e servite.

**Il Vino:** Cariddi Rosso Igt cl. 75 (Cantina Colosi).

Si ringrazia per la preziosa collaborazione la **Sig.ra Graziella**.