



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003285 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 01 Apr 2020 alle ore 15:12

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Sfincia di S.Giuseppe con farina di Maiorca, ricotta dolce e frutta candita

Un tradizionale dolce tipico del periodo di marzo legato alla festività di S.Giuseppe, festa del papà.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 6 persone

500 g Farina di Maiorca (Molini del Ponte)
Farina di Grano tenero ottenuta da varietà Maiorca grano antico Siciliano
250 g Acqua a temperatura ambiente
300 g Uova intere
250 g Strutto
10 g Sale fino
7 g Bicarbonato di sodio
q.b Strutto per friggere

Strumenti di cottura

Friggitrice, Planetaria,

Preparazione

Porre in planetaria lo strutto a pomata aggiungere lo zucchero e montare leggermente. Aggiungere le uova a filo, poi l'acqua tiepida e in seguito le polveri setacciate. Creare composto liscio e omogeneo. Raccogliere una porzione di impasto con un mestolo da cucina e tuffarla in strutto bollente per la frittura. Setacciare la ricotta ben asciutta e condirla con zucchero e gocce di cioccolato. Riempire le sfince fredde con la ricotta e definirle all'esterno con ricotta frutta candita e granella di pistacchio. Buon appetito

Vino consigliato

Passito di Pantelleria