

Castagnole alla ricotta



Ingredienti:

400 g farina 00

100 g fecola di patate

50 g burro morbido

3 uova

150 g zucchero

300 g ricotta

100 ml latte

30 ml rum

1 bustina lievito per dolci

scorza di arancia e limone

1 pizzico di sale

zucchero a velo

Unite tutti gli ingredienti nella ciotola.



Impastate il tutto finché ottenete un impasto omogeneo.
Formate dei lunghi cilindri che poi tagliate a tocchetti.



Lavorate tra le mani ogni tocchetto per formare una pallina.

Mettete del olio a bagno nella pentola, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 3-4 minuti. Spostate dal fuoco e mettete poche castagnole alla volta.



Coprite e frigate a fiamma medio-alta circa 2 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Ogni volta che dovete alzare il coperchio spostate la pentola dal fuoco.



Togliete sulla carta assorbente.



Una volta fredde spolverizzate con lo zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.