

## Graffe alla ricotta e scaglie cioccolato

---



Ricetta per 1 kg di farina:

1 kg di farina zero tipo Manitoba

100 g di burro

100 g di zucchero

2 uova intere

15 g di sale

30 g di lievito di birra

400 ml di acqua

1 busta di vanillina

La buccia di un arancia grattugiata

La buccia di limone grattugiato

500 g di ricotta già sgocciolata

175 g di zucchero

Cannella in polvere q.b.

Pepite di cioccolato duro q.b.

2 l di olio di semi di arachidi

Mettiamo nel nostro robot da cucina la farina, il burro, lo zucchero, le uova, il lievito di birra e l'acqua. Iniziamo ad impastare fino a

quando l'impasto non si stacchi dalle pareti del robot. A questo punto mettiamo dentro il sale e facciamo lavorare ancora per qualche minuto quindi aggiungiamo la buccia dell'arancia, del limone, la bustina di vaniglia. Continuiamo a lavorare fino a quando tutti gli ingredienti si omogeneizzano con l'impasto.

Togliamo dalla macchina e facciamo riposare per circa 20 minuti.

Tiriamo la pasta allo spessore di 5 mm. Tagliamo dei dischi con l'aiuto di una tazza da latte. Mettiamo a lievitare per circa 60 minuti.

Nel robot da cucina poniamo dentro la ricotta precedentemente scolata, lo zucchero, la cannella e facciamo girare con le fruste fino ad ottenere una crema omogenea. Incorporiamo le pepite di cioccolato e poniamo per circa 20 minuti in frigo.

In un tegame mettiamo dentro 2 l di olio di semi di arachidi copriamo con MC. Facciamo riscaldare l'olio per qualche minuto. Alziamo il nostro MC ed iniziamo a friggere le graffe. Lasciamoli raffreddare ed infine apriamo a metà e farciamo con la ricotta. Decoriamo a piacere.

Paolo Fugali