

Nodini alla ricotta



Ingredienti:

300 g farina 00

125 g ricotta

15 g lievito liofilizzato secco da pane

60 ml latte tiepido

30 g zucchero

1 pizzico di sale

1 uovo

1 cucchiaio d'olio di oliva

1 arancia buccia grattugiata

zucchero a velo q.b.

olio per friggere

Mettete tutti gli ingredienti nella ciotola...



... e impastate finché l'impasto si stacca dai bordi.



Coprite con la pellicola e lasciate lievitare al caldo finché triplica di volume.



Stendete l'impasto con poca farina sotto in forma di rettangolo. Lo spessore del impasto deve arrivare a 1/2 cm. Tagliate a strisce larghe circa 1-1,5 cm e lunghe circa 10 cm. Annodate leggermente ogni striscia.



Mettete nella pentola olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio per circa 4 minuti. Abbassate la fiamma e mettete i nodini a friggere.



Coprite e friggete a fiamma media circa 1 minuto per parte poi girate. Quando fatte manovre nella pentola spostatela dal fuoco.



Togliete i nodini fritti e mettete sulla carta assorbente.



Lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fata da Eliza Sestov.