



Frittelle di Ricotta



Zucchero semolato



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti per 6 persone

- 400 g Ricotta
- 200 g Uova (circa 4)
- 80 g Zucchero semolato
- 200 g Farina "00" w 160
- 1 bacca Vaniglia
- 1 pizzico Sale
- ½ arancia Scorza grattugiata
- 30 g Grappa
- 100 g Uvetta
- ½ bustina Lievito chimico
- q.b. Olio di semi di arachide per friggere

Procedimento



1. Amalgamate la ricotta con lo zucchero semolato, il sale, l'interno della bacca di vaniglia e la buccia di arancia.



2. Aggiungete le uova una alla volta e la grappa.



3. Per ultime, aggiungete la farina setacciata con il lievito e l'uvetta.



4. Portate l'olio di arachide ad ebollizione fino a raggiungere la temperatura di circa 175°C. Con l'aiuto di due cucchiari formate delle piccole frittelle che farete immergere delicatamente nell'olio bollente. Fatele friggere circa 3/4 minuti, fino a quando saranno belle dorate.



5. Scolatele con cura sopra della carta assorbente quindi passatele nello zucchero per decorarle.