

CARTOCCI CON CREMA DI RICOTTA

INGREDIENTI: per circa 8-10 cartocci

- kg. 1 farina Bi-Aglut (Plasmon)
- gr. 120 zucchero
- gr. 120 strutto
- --- pizzico di sale
- n. 4 bustine di lievito naturale Schar
- --- acqua q.b.
- olio di semi di mais o di girasole

PROCEDIMENTO:

Mescolare lo strutto con la farina, aggiungere lo zucchero, il lievito sciolto in un po' d'acqua tiepida; impastare lentamente, aggiungendo acqua quanto basta per ottenere un composto morbido. Tirare una sfoglia e ritagliare delle forme rettangolari da avvolgere nelle formine di alluminio di circa 4 cm. di diametro, quelle che vengono usate per i cannoli. Lasciarli riposare per 20 minuti e friggerli in olio molto caldo, appena raffreddati togliete delicatamente i cilindri di alluminio e una volta fredde riempirle con crema di ricotta, passarli nello zucchero e servire. Con questo impasto si possono preparare calzoni, pizzette ecc., sia al forno che fritti.