

Ricetta N. 14

Chínulille

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

gr. di farina bianca, 200 gr. di zucchero, cannella in polvere, 300 gr. di ricotta, 3 uova, limone, olio per friggere, anice, sale.

PREPARAZIONE

Impastate la farina con 50 gr. di zucchero, la buccia grattugiata di un limone, 1 cucchiaio d'olio, le uova, ed un pizzico di sale. Ottenuta una pasta morbida, stendetela a fogli sottili e tagliatene dei dischetti di 8 cm. di diametro circa (aiutatevi con un bicchiere). Preparate un impasto con la ricotta, un pizzico di cannella, lo zucchero rimasto e 2 cucchiaini di anice. Dividete in numero uguale i dischetti, ponete sulla metà di essi un po' d'impasto e chiudeteli con quelli rimasti premendo i bordi in modo che il ripieno non esca. Friggete le chinulille in olio caldo, scolatele e servitele sia calde che fredde.

