

Cassatedda sfigghiuliata di DE. CO. di Montevago

Ingredienti:

- Farina kg. 1
- Acqua lt. 0,500
- Zucchero gr. 50
- Strutto gr. 100
- Ricotta kr. 1
- Zucchero gr. 250
- Gocce di cioccolato gr. 50
- Cannella q. b.
- Buccia di limone q. b.
- Olio di semi di girasole lt. 3



Procedimento:

Impastare la farina con l'acqua, la farina, lo zucchero e gr. 50 di strutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere l'impasto sottile e cospargere con il rimanente strutto, quindi arrotolare su se stesso e formare un cilindro. Tagliare a tocchetti abbastanza grandi circa 5 centimetri, appiattire ancora dalla parte piu' piccola del parallelepipedo e formare delle sfoglie adagiando su di esse un pò di ricotta, chiudere a mezza luna e friggere in abbondante olio di semi di girasole. Asciugare bene con carta assorbente e cospargere con zucchero semolato e cannella.