

FRITTELLE RIPIENE ALLA SICILIANA

Ingredienti per 6-8 persone:

- 250 g di farina (o semola);
- 300 g di formaggio fresco di pecora (oppure ricotta di pecora);
- 2 uova;
- 1 albume;
- 3 cucchiaini di zucchero;
- la buccia grattugiata di un limone;
- 25 g di burro (o strutto);
- vino bianco secco;
- un bicchierino di liquore all'anice;
- 1 cucchiaino di marsala;
- 200 g di miele possibilmente amaro;
- un pizzico di sale;
- abbondante olio di semi di arachidi per friggere.

Setacciare la farina sulla spianatoia, mettere al centro le uova, un pizzico di sale, il burro, la buccia grattugiata del limone e il marsala; lavorare gli ingredienti, aggiungendo vino bianco in quantità sufficiente a ottenere un impasto omogeneo; avvolgerlo in un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare per almeno 30 minuti.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ricavare tanti dischi del diametro di 8-10 cm.

Dividere il formaggio a fettine. Spennellare la metà dei dischi di pasta con l'albume battuto; adagiarvi al centro un poco di fettine di formaggio, spennellarlo con il liquore all'anice e spolverizzarlo con un poco di zucchero. Adagiarvi sopra un altro disco di pasta e premere i bordi per sigillare la pasta.

Far friggere le frittelle in abbondante olio caldo finché saranno leggermente dorate; scolarle sopra un foglio di carta assorbente da cucina, cospargerle con lo zucchero rimasto, irrorarle con il miele caldo e servirle.