

## Cassatelle di ricotta

### Ingredienti per 8 persone

Per l'impasto :	
Farina di tipo 00	500 gr.
Zucchero	90 gr.
Olio d'oliva	Mezzo bicchiere
Vino Marsala	Mezzo bicchiere
Limone	1 scorza grattugiata
Succo di limone	2 cucchiari
Acqua	q.b.
Per il ripieno :	
Ricotta	500 gr.
Zucchero	200 gr.
Gocce di cioccolato	q.b.
Cannella	Un pizzico

### Procedimento:

In una ciotola mettete la **farina** setacciata, lo **zucchero** e la **scorza di limone** grattugiata. Mescolate e **olio d'oliva**, il **succo di limone** e il **vino Marsala**. Cominciate a lavorare con le mani e poi aggiungete, poco alla volta dell'acqua, per ottenere un composto ben liscio e sodo, quindi avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare per 30 minuti circa.

Adesso preparate la **crema di ricotta mescolando insieme**: la **ricotta** ben asciutta con lo **zucchero**, un pò di **cannella** e qualche **goccia di cioccolato**.

con un mattarello o se volete usate una macchina per la pasta fresca.

Le sfoglie sottili di pasta verranno divise in quadratoni su cui verrà messa a mucchietti la ricotta, quindi coprite con un lembo del quadrato la ricotta e pressate con le dita per non fare uscire la ricotta durante la cottura. Utilizzate una rotella dentellata per rifinire il bordo.

Passiamo quindi alla frittura delle **cassatelle**, in **abbondante olio caldo**, che dovranno risultare ben dorate.

Scolatele bene e ponetele su della carta assorbente quindi spolveratele con dello **zucchero a velo**.

Per gustarle al meglio, servite tiepide, una vera goduria!

**Buon appetito..!**