

Dolci di Carnevale con la ricotta: le frittelle leggere alla cannella

Autore: francesca

Data: 25 Gennaio 2013



Un dolce tipico del Martedì grasso? Le Frittelle.

Di questo dolce esistono molte varianti: possono essere dolci o salate, con o senza frutta o con le verdure.

Quelle salate vengono chiamate anche "*Frittelle di Pasta Cresciuta*", proprio perché si preparano con un impasto simile a quello della pizza e con lievito di birra fresco, così che l'impasto risulti molto soffice e lievitato, e che le frittelle siano così molto leggere. Si possono poi farcire con [frutta](#) come mele o pere o [crema pasticcera](#), e verdura come zucchine o pomodori.

Golosissime sono anche **quelle con ricotta e cannella** di cui vi proponiamo la ricetta. Ovviamente, è consigliabile utilizzare una ricotta piuttosto fresca e magari non confezionata. (vedi: [come cucinare una frittura leggera](#))

Ingredienti

- 100 g di farina
- una bustina di lievito in polvere per dolci
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
- 250 g di ricotta fresca
- 2 uova
- 2 cucchiaini di zucchero
- Un cucchiaino di cannella in polvere
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- olio di arachide o di girasole q.b.
- zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Mettete in una ciotola la farina, il lievito in polvere, la buccia di limone, la vanillina e il pizzico di sale
2. In un'altra ciotola sbattete con una frusta la ricotta, le uova e i due cucchiaini di zucchero. Poi versate questo composto nella ciotola con gli ingredienti in polvere.
3. Lavorate tutto assieme per ottenere un composto omogeneo. Aggiungete, spolverando, la cannella e amalgamate ancora. A seconda della ricotta che avete scelto, questa potrebbe essere più o meno umida, correggete con del latte o con della farina.
4. Riscaldare abbondante olio in una padella fino alla temperatura di 185°, usando un termometro apposito.
5. Versate l'impasto di ricotta nell'olio facendo delle piccole cucchiariate, cuocete per circa 3 minuti rigirando di tanto in tanto le frittelle fino a quando saranno ben dorate. Scolatele e fate poi assorbire l'olio in eccesso su carta assorbente.

Ma qual è la forma più adatta delle frittelle di Carnevale?

Possiamo scegliere tra diverse forme:

- tonda e sferica, a "pallina"
- sferica e irregolare
- simile al pancake quindi piatta e schiacciata
- a forma di fagottino
- a ciambellina con il buco al centro
- Per questo dolce farcito di ricotta la forma più adatta è probabilmente quella schiacciata, da servire spolverate di zucchero a velo o magari con un filo di sciroppo d'acero.

Un altro dolce con la ricotta? Le [crepes con pera e ricotta!](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/dolci-di-carnevale-con-la-ricotta-le-frittelle-leggere-alla-cannella/>

Generato il 18/05/2025