

Ricetta frittelle di Carnevale alla ricotta

Autore: brandmade brandmade

Data: 28 Gennaio 2015



Se volete fare delle frittelle di Carnevale davvero uniche, ecco la ricetta di quelle alla ricotta. Davvero squisite!

Ricetta e Istruzioni

1. Bollite l'acqua col burro in una casseruola, poi toglietela dal fuoco, aggiungete la farina, rimettetela sul fuoco e cuocete, mescolando fin quando il composto si staccherà dalle pareti della casseruola
2. Togliete dal fuoco e fate raffreddare il composto, quindi aggiungete le uova, la ricotta, lo zucchero ed il liquore Cointreau; dopo mettete l'olio in una padella e fatelo diventare bollente
3. Friggete le frittelle create con un cucchiaino, toglietele dall'olio e posatele sulla carta da cucina per sgocciolarle; infine cospargetele di zucchero a velo e servitele calde.

Consigli

Per rendere la ricetta più adatta ai bambini si può sostituire il Cointreau con l'aroma alla frutta.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/ricetta-frittelle-di-carnevale-alla-ricotta/>

Generato il 19/04/2025