



Sfingi di S.Giuseppe (Sicilia) - [Visualizza sul sito di mimma](#)

postato da Cristina

dolce - ricette regionali - Sicilia

Per le frittelle

500 cc. di acqua  
500 g. di farina  
100 g. di burro o strutto  
scorza di limone  
un pizzico di sale  
1 cucchiaino di zucchero (10 grammi)  
10 uova  
un pizzico di bicarbonato.

Per la crema:

vedere ricetta di crema di ricotta.

Dose occorrente per imbottire 14 pezzi:1 kg. di ricotta.

Procedimento:

Mettere a bollire l'acqua, la scorza di limone, il burro e lo zucchero.



e dopo versare in un'unica massa, la farina rimescolando con una frusta.



*Non appena il composto si stacca dalle pareti del tegame togliere dal fuoco e versare in una ciotola più ampia a raffreddare.*

*Appena si sarà raffreddato, aggiungere uno per volta le uova e non procedere con il secondo se il primo non è stato assorbito dall'impasto*



Friggere 1 cucchiaino di impasto per volta, modellandolo a knelle, nello strutto caldo.  
Con queste dosi si ottengono 26 pezzi.



eCucinando.it

eCucinando.it



Importante operazione è la fenditura, che si ottiene con la forchetta: se l'olio è alla temperatura giusta (110°) si vedrà lentamente fuoriuscire l'impasto interno verso l'esterno e gonfiarsi come una spugna.





Lasciarle raffreddare e imbottirle con una siringa all'interno. Spalmarle anche all'esterno di crema di ricotta e decorare con granella di pistacchio tritato, buccia d'arancia candita, e ciliegina rossa.





dolci fritti - Sicilia - S.Giuseppe - crema di ricotta - sfincia - sfingi



ingredienti per le pasta :  
g 250 acqua  
g 100 burro o strutto [...continua]

dolci fritti - Sicilia - S.Giuseppe - crema di ricotta - sfincia - sfingi



Ingredienti per la pasta :

g 250 acqua

g 100 burro o strutto

g 150 farina

4 uova

un pizzico di sale

un pizzico di bicarbonato

una buccia grattugiata di un limone

g 20 zucchero

scorza d'arancia

granella di pistacchio

Ingredienti per il ripieno:

ricotta

zucchero

vanillina

gocce di cioccolato

Far bollire l'acqua, il burro, lo zucchero, il sale. Fuori dal fuoco versare tutta la farina e mescolare piano. Rimettere sul fuoco e continuare a mescolare con un cucchiaino di legno fino a quando la farina avrà assorbito tutto il liquido e l'impasto comincerà a sfrigorare e staccarsi dai bordi. Quando avrà raggiunto una consistenza molto elastica e si presenterà ben asciutto, spegnere il fuoco, fare intiepidire e, sempre continuando a mescolare velocemente, unire la vanillina o la buccia del limone grattugiata e le uova una alla volta, avendo cura che il primo sia bene amalgamato prima di aggiungere il successivo; quindi aggiungere il pizzico di bicarbonato. Friggere in olio d'oliva o strutto, avendo cura di fare una fenditura con la forchetta. Farcire con la crema di ricotta.





eCucinando.it

eCucinando.it



[Vai alla discussione sul forum](#)