

DOLCI E DESSERT

Iris fritte

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina 0	500 g
Margarina	50 g
Lievito di birra	30 g
Sale	2 pizzichi
Uova	3
Ricotta di pecora	400 g
Latte	25 cl
Cioccolato fondente a gocce	100 g
Zucca tagliata a piccoli dadini	100 g
Zucchero	400 g
Pangrattato	

PER FRIGGERE

Olio di semi

■ Preparazione

- 1 Fare ammorbidire la margarina e conservarla. Mettere la ricotta con 250 g di zucchero in una ciotola abbastanza capiente e lavorarla con le fruste, possibilmente con uno sbattitore.
- 2 Lasciarla riposare per circa mezz'ora, quindi aggiungere le gocce di cioccolato fondente, la zuccata e mettere da parte. Setacciare la farina, unirvi la margarina e iniziare a mescolare (meglio in una planetaria).
- 3 Aggiungere all'impasto il lievito sminuzzato, 150 g di zucchero, il latte tiepido, poco alla volta, lavorandolo continuamente e infine 1 pizzico di sale.
- 4 Non appena il composto sarà ben amalgamato, aggiungere un uovo battuto e continuare a lavorare l'impasto (se necessario, aggiungere poca acqua).

- 5 La pasta deve risultare morbida e la si deve lasciare coperta a lievitare per due ore, al caldo.
- 6 Trascorse le due ore, riprendere la pasta, stenderla con il mattarello e formare dei dischetti con un tagliapasta di circa 7 cm (o con il bordo di un bicchiere) dello spessore di circa un centimetro.
- 7 Metter un cucchiaino di crema di ricotta sulla metà dei dischetti e ricoprirli con i dischetti rimasti, formando delle palle che andranno sistemate su un piano unto d'olio e lasciate lievitare per 1 ora in un luogo tiepido.
- 8 Infine passarle nelle uova battute con 1 pizzico di sale, poi nel pangrattato e friggerle in olio profondo fin quando non sono dorate. Lasciarle su carta assorbente a perdere l'unto in eccesso e farle intiepidire.