

DOLCI E DESSERT

Ferratelle con ricotta e zafferano ai frutti di bosco

Tradizione: Abruzzo

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Uova	5
Olio d'oliva extra-vergine	25 cl
Zucchero	250 g
Lievito in polvere	1/2 bustina
Vaniglina	1 bustina
Limone (scorza grattugiata)	1/2
Farina tipo 00	500 g

PER IL RIPIENO

Ricotta freschissima	500 g
Zucchero	200 g
Zafferano in polvere	3 bustine
Aurum	15 cl

PER LA GUARNIZIONE

Frutti di bosco misti	500 g
Zucchero a velo	60 g
Panna montata	50 cl

■ Preparazione

- 1 Per le ferratelle, versare dentro un recipiente le uova, l'olio, lo zucchero, il lievito, la vaniglina, la buccia del limone grattugiato ed infine la farina.
- 2 Mischiare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versare con un cucchiaino l'impasto sull'apposito ferro caldo leggermente unto e formare le ferratelle.
- 3 Tenere da parte e preparare il ripieno mischiando dentro una ciotola la ricotta con lo zucchero, lo zafferano e l'aurum.

- 4 Versare il ripieno dentro un sacchetto di tela con punta riccia media e farcire il fondo delle ferratelle.
- 5 Ricoprire con altre ferratelle, poggiare sul piatto, contornare con i frutti di bosco ed una rosetta di panna montata, spolverare di zucchero a velo e servire.