

ANTIPASTI

Frittelle ripiene alla siciliana

Tradizione: Sicilia

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Farina (o semola)	250 g
Formaggio fresco di pecora	300 g
Uova	2
Albume d'uovo	1
Zucchero	3 cucchiaini
Limone (scorza grattugiata)	1
Burro (o strutto)	25 g
Vino bianco secco	
Liquore all'anice	1 bicchierino
Vino marsala	1 cucchiaio
Miele possibilmente amaro	200 g
Sale	1 pizzico
Olio di semi d'arachidi per friggere	abbondante

Preparazione

- 1 Setacciare la farina sulla spianatoia, mettere al centro le uova, un pizzico di sale, il burro, la buccia grattugiata del limone e il marsala; lavorare gli ingredienti, aggiungendo vino bianco in quantità sufficiente a ottenere un impasto omogeneo; avvolgerlo in un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare per almeno 30 minuti.
- 2 Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ricavare tanti dischi del diametro di 8-10 cm. Dividere il formaggio a fettine.
- 3 Spennellare la metà dei dischi di pasta con l'albume battuto; adagiarvi al centro un poco di fettine di formaggio, spennellarlo con il liquore all'anice e spolverizzarlo con un poco di zucchero.
- 4 Adagiarvi sopra un altro disco di pasta e premere i bordi per sigillare la pasta.

- 5 Far friggere le frittelle in abbondante olio caldo finché saranno leggermente dorate; scolarle sopra un foglio di carta assorbente da cucina, cospargerle con lo zucchero rimasto, irrorarle con il miele caldo e servirle.