

DOLCI

Sfinci di San Giuseppe



🕒 2h

Tempo di preparazione

★ 2

Difficoltà: Media

👥 15 Sfinci

Dosi

Ingredienti:

- ☐ 250 g di **acqua**
- ☐ 200 g di **farina 00**
- ☐ 60 g di **strutto**
- ☐ 5 **uova**
- ☐ 1 cucchiaino di **sale**
- ☐ **Olio di semi**

Per la crema di ricotta:

- ☐ 800 g di **ricotta ovina**
- ☐ 80 g di **zucchero semolato**
- ☐ 50 g di **gocce di cioccolato**

Per la decorazione:

- ☐ **Granella di pistacchi**
- ☐ **Ciliegie candite**

Preparazione:

Adesso che vi siete procurati tutti gli ingredienti vi insegneremo **come preparare le Sfinci di San Giuseppe**. Lavate le mani, indossate il grembiule e seguite passo dopo passo la nostra ricetta!

Step 1: | Segna come completato ☐

Per prima cosa metti a **scolare la ricotta** per almeno una notte, ancora meglio due. Dopo che avrà rilasciato tutto il siero e sarà **ben compatta** puoi utilizzarla per fare la crema.



Step 2: | Segna come completato ☐

Inizia la preparazione delle sfinci mettendo in un pentolino l'**acqua**, lo **strutto** e il **sale** e porta a bollore fino a **fare sciogliere** gli ingredienti.



Step 3: | Segna come completato ☐

Raggiunto il bollore, inserisci tutta **in un colpo la farina** precedentemente setacciata mescolando fino a che non si formi una palla che si stacchi dalle pareti della pentola. **Fai intiepidire.**



Step 4: | Segna come completato ☐

Se decidi di usare una planetaria, metti il composto ormai tiepido dentro la sua ciotola e inserisci il **primo uovo**; fallo **amalgamare** per bene all'impasto e solo quando sarà ben assorbito potrai procedere col **secondo uovo e così via**. Puoi tranquillamente fare l'operazione anche a mano.



Step 5: | Segna come completato ☐

Prepara adesso la **crema di ricotta**. **Setaccia la ricotta** con cura e aggiungi lo **zucchero semolato**. Mescola con una frusta a mano fino a creare una **crema liscia** e priva di grumi. Aggiungi le **gocce di cioccolato**.

**Step 6:** | Segna come completato ☐

È arrivato il momento di **friggere le sfinci**. Versa abbondante **olio di semi** in un tegame e non appena arriva alla temperatura di **160°C** puoi procedere.

Friggi **massimo tre sfinci** per volta aiutandoti a prelevare la pastella con due cucchiaini. **Girale spesso** per farle cuocere uniformemente anche all'interno per circa **10 minuti**, facendo attenzione che la temperatura dell'olio non salga troppo. **Scolale su carta assorbente**.



Step 7: | Segna come completato ☐

Una volta tiepide puoi **farcire le tue sfinci** mettendo un po' di ricotta all'interno e sopra. Aggiungi infine la granella di pistacchio e una ciliegia candita per decorare.



Beh, cosa dire di più se non...**buon appetito!**