



Cartocci (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da Cristina

dolce - ricette regionali - Sicilia

Ingredienti:

1 kg. di farina "00"  
100 g. di strutto  
100 g. di zucchero  
2 uova intere  
50 g. di lievito di birra  
un pizzico di sale  
acqua tiepida q. b.

Impastare tutti gli ingredienti avendo cura di sciogliere il sale nell'acqua. Fare dei filoncini sottili di pasta e girarli 5 volte attorno alla canna. Non aspettare per la lievitazione. Friggere in olio caldo. Riempire con crema di ricotta. Rotolare nello zucchero semolato in modo uniforme.

Per la crema:

850 g. di ricotta sgocciolata per 24 ore  
300 g. di zucchero  
100 g. di gocce di cioccolato fondente  
50 g. di cubetti di zuccata

