

Casadinás

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 1 ora

Calorie: 470 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di farina bianca
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 250 gr di ricotta
- 2 tuorli d'uovo
- buccia grattugiata di 1 limone
- buccia grattugiata di 1 arancia
- 120 gr di zucchero
- 1 bustina di zafferano
- burro e farina q.b.
- 1 pizzico di sale

Versare sale e olio nella farina disposta a fontana e impastare con acqua tiepida in modo da ottenere un composto liscio e sodo. Lasciare riposare per 30 minuti. Mescolare la ricotta con 2 cucchiaini di farina, uova e bucce grattugiate del limone e dell'arancia e unire lo zafferano, in modo da ottenere una crema piuttosto densa. Stendere la pasta sulla spianatoia e ricavarne dei dischi di circa 10 centimetri di diametro; farcirli con un cucchiaino abbondante di composto prima di sollevarne i lembi e pizzicare la pasta in modo da conferire la forma di cestini. Disporre i cestini su una teglia da forno imburata e cuocerli nel forno a 200° C per circa 40 minuti. Al termine della cottura staccarli dalla teglia e farli freddare prima di servirli.

57

