



Frittelle Ricocioccolose

Ingredienti

250 g di farina

250 g di ricotta

3 uova

150 g di gocce di cioccolata

1 cucchiaio di rhum (io ho utilizzato il liquore al caffè)

1/2 bustina di lievito

50 g di zucchero a velo

olio di semi per friggere q.b.

zucchero semolato q.b. per la copertura

E' arrivato carnevale e cominciamo a friggere con una rivisitazione di una vecchia ricetta de "La Prova del Cuoco" da parte di FRIARIELLO74 che l'ha resa davvero straordinaria e golosissima, ma attenzione perché una tira l'atra!

Amalgamare bene ricotta e uova quindi unire il cucchiaio di liquore.

Miscelare la farina con lo zucchero e il lievito poi aggiungere al composto di uova, infine le gocce di cioccolato; impastare bene.

Con le mani formare delle palline e friggere in abbondante olio di semi fino a doratura.

Dopo averle fatte scolare su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso, rotolare nello zucchero ancora calde, le Frittelle Ricocioccolose sono pronte da mangiare.