

Frittele dolci alla ricotta, ricetta Carnevale



Le **frittele dolci alla ricotta** sono una tipica **ricetta di Carnevale**, a cui io sono molto legata perchè la mia mamma me le prepara ogni anno e come vengono a lei non vengono a nessuno :)!! Sono delle **frittele alla ricotta** morbidissime e deliziose, una tira l'altra, ve lo giuro!

Vi scrivo la **ricetta** ma abbiatene mooolta cura ;)!!!

Ingredienti:

- 200 g di **ricotta**
- 100 g di **farina**
- 2 **uova**
- 2 cucchiaini di **zucchero**
- un cucchiaino di **lievito**
- **zucchero a velo e cannella**

Preparare queste deliziose **frittele dolci alla ricotta di Carnevale** è davvero molto semplice!

Mia madre ha lavorato la **ricotta** con tutti gli ingredienti (eccetto zucchero a velo e cannella) fino a quando il composto non è risultato omogeneo. Poi l'ha lasciato riposare coperto per 2 ore.

Trascorso il tempo ha messo a bollire l'olio in un pentolino alto e ha cominciato a tuffarvi delle palline di composto con l'aiuto di due cucchiaini. Vedrete che le frittelle si gireranno da sole nell'olio non appena saranno cotte e ben dorate. Fate attenzione all'olio.

Dopo averle fritte, ha asciugato loro l'olio in eccesso e le ha spolverizzate di **zucchero a velo** e **cannella!**

Provate le nostre **frittelle dolci alla ricotta** per questo **Carnevale!!!**

Buon appetito!

Martina