

## Cornetti croccanti con ricotta

Scritto da Antonio Cedrola

---



Ingredienti:

- 400 gr ricotta di bufala
- 80 gr zucchero a velo

FARCIA (x 12 ripieni)

- 2 cucchiaini di liquore Strega
- 50 gr farina 00

## Cornetti croccanti con ricotta

Scritto da Antonio Cedrola

---

- 50 gr burro
- 50 gr zucchero a velo
- 50 gr chiare d'uovo

### CORNETTINI (x 12 ripieni)

- 1 baccello di vaniglia
- gocce di cioccolato fondente
- 6 cucchiaini di confettura di ciliege
- Zucchero a velo
- Ciuffetti di menta

Preparazione:

*CORNETTINI* : In una bowl mettere il burro e lo zucchero a velo e battere con una frusta. Continuando a girare velocemente, aggiungere gli albumi e, dopo, incorporare la farina e i semi della vaniglia (o 1/2 busta di vanillina). Far riposare il composto per 2 ore.

## Cornetti croccanti con ricotta

Scritto da Antonio Cedrola

---

- Su un foglio di carta forno, spalmare (con una spatola) l'impasto per i cornetti dando loro una forma circolare o quella che si vuole, ed infornare a 160°C per 4-5 minuti;

*FARCIA* : In una bowl versare la ricotta, lo zucchero a velo, le gocce di cioccolato (o il cioccolato fondente tritato fine), la strega ed amalgamare bene il tutto;

- Mettere la farcia in una sacca da pasticciere;

- Sforzare le cialde e, ancora calde, arrotolarle a cono o dar loro qualsiasi altra forma;

- Raffreddandosi, prendono la forma data;

- Farcirle, sulla farcia mettere dei pezzetti di ciliegie verdi candite ed impiattare mettendo in un lato del piatto un poco di confettura di frutta di ciliege ( o una marmellata di colore rosso), adagiarvi sopra 2 cornetti e spolverare con zucchero a velo; Guarnire con un ciuffo di menta.

## Cornetti croccanti con ricotta

Scritto da Antonio Cedrola

---

