Panierini di ricotta ricetta dei dolcetti siciliani irresistibili

Autore: Redazione

Data: 17 Maggio 2019

I **panierini di ricotta** sono **dolcetti** semplici da realizzare. Una volta assaggiati, li preparerete sicuramente una seconda volta. Si tratta di piccole crostatine riempite di crema di ricotta. Vediamo subito la ricetta.

Ingredienti per 6 persone

- 500 g di farina
- 250 g di zucchero semolato
- 150 g di strutto (o margarina)
- 1 limone
- 1 uovo
- 500 g di ricotta
- sale

Procedimento

1. Impastate la farina con lo strutto, l’uovo, 150 g di zucchero, la scorza di limone grattugiata, una presa di sale e un po’ d’acqua.
2. Una volta ottenuto un impasto consistente, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare per 1 ora.
3. Passate la ricotta al setaccio e amalgamatela con lo zucchero rimasto.
4. Stendete la pasta in una sfoglia alta 3-4 millimetri.
5. Ricavate dei dischetti di 8-10 centimetri di diametro.
6. Sollevate i bordi, in modo da creare piccoli panierini.
7. Farcite i panierini con la crema di ricotta e fissatevi sopra due listarelle di pasta incrociate, che fungano da manici.
8. Adagiate le preparazioni in una teglia rivestita di carta da forno.
9. Infornate a 180° per 20 minuti.
10. Sfornate e, una volta freddi, servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/panierini-di-ricotta-ricetta-dei-dolcetti-siciliani-irresistibili/

Generato il 13/11/2026