

Fiori di Carnevale alla ricotta, ricetta golosa

Autore: Redazione

Data: 15 Febbraio 2021



Come fare i Fiori di Carnevale o Rose di Carnevale.

- La **ricetta** per fare in casa i [dolci](#) con **crema di ricotta**.
- Servono un po' di tempo e manualità, ma il risultato è garantito.
- Ecco come si preparano, passo dopo passo.

Una [pasta fritta](#) e la [crema di ricotta](#): con queste premesse, il risultato non può che essere un delizioso dolce siciliano. Oggi, con l'aiuto di Mimma Morana, vogliamo suggerirvi una ricetta davvero sfiziosa. Si tratta di dolcetti chiamati **Rose di Carnevale** o **Fiori di Carnevale**. A noi, in realtà, piace anche chiamarli **Fiori o Rose alla Ricotta**, perché vogliamo una scusa per mangiarli durante tutto l'anno! Vi consigliamo di **leggere bene** il procedimento, prima di mettervi ai fornelli.

Una parte fondamentale della preparazione, infatti, riguarda l'estetica e, per ottenere il risultato, bisogna effettuare alcune operazioni ben precise.

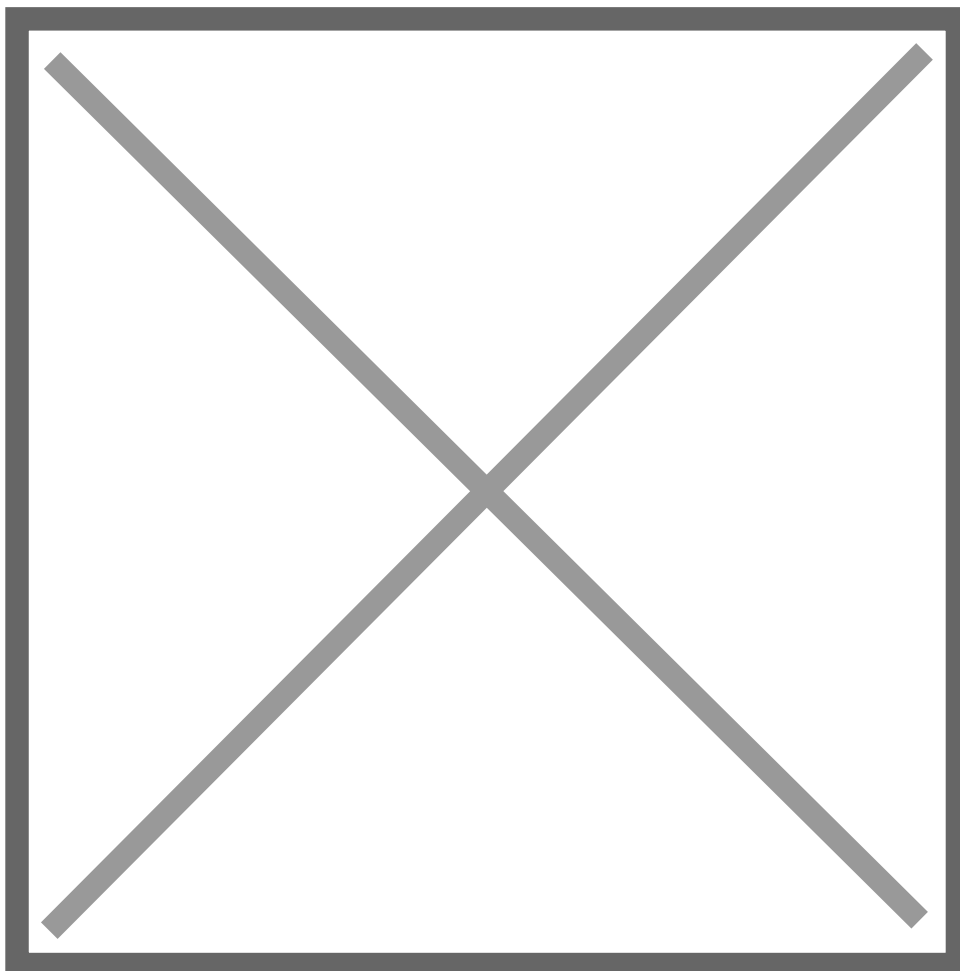
Ricetta Fiori di Carnevale

Ingredienti per 6 persone

- 300 g di farina di grano tenero
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 pizzico di sale
- qualche cucchiaio di vino bianco
- una noce di strutto
- olio di semi per friggere
- 1\2 kg di ricotta fresca ben sgocciolata
- 200 g di zucchero semolato
- 1 bustina di vanillina
- 10 ciliege candite rosse

Procedimento

1. Preparare la crema passando al setaccio la ricotta mescolata allo zucchero e vanillina, per renderla setosa.
2. Mettere la crema da parte.
3. Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un composto liscio ed elastico.
4. Fare riposare in frigo, coperto da pellicola, per un'ora.
5. Stendere l'impasto molto sottilmente e ricavare dei dischi di due dimensioni diverse.
6. Sovrapporre ad un disco grande uno piccolo e praticare, ai margini, 4 tagli.
7. Poggiare i due dischi sovrapposti sul manico di una paletta di legno e friggere in abbondante olio bollente (come in foto).



8. Estrarre subito i fiori e lasciarli gocciolare su carta da cucina.
9. Farcirli con la crema di ricotta e spolverare di zucchero a velo.

Buon appetito! – [Ricetta e foto](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/fiori-di-carnevale-ricetta/>

Generato il 13/05/2026