Come fare i cartocci siciliani con la ricotta: la ricetta manuale e con il Bimby

Autore: Redazione

Data: 26 Febbraio 2020

I **cartocci siciliani con la ricotta** sono una **delizia siciliana**. Non si può resistere di fronte a una **ricetta** così. Al mattino, nei bar, fanno bella mostra di sé, appena fritti, dorati e brillanti di zucchero. Si tratta di un vero e proprio must della pasticceria palermitana.

Una morbida pasta **brioche** viene arrotolata su alcuni cannelli di alluminio, si frigge e si farcisce con una morbida crema di ricotta. Basta un **morso** per essere conquistati.

I cartocci si trovano anche nella versione con la crema pasticciera, ma i più classici sono quelli con la ricotta. Vediamo insieme come si preparano, passo dopo passo: farete la gioia di tutti quelli che li **assaggeranno**!

Per il procedimento manuale, vi basterà **impastare a mano**. Vi serviranno, per la frittura, 8 cannelli d'alluminio.

La ricetta dei Cartocci - Foto Mimma Morana
La ricetta dei Cartocci – Foto Mimma Morana

Ricetta Cartocci con Crema di Ricotta

Ingredienti per 8 cartocci

Per l'impasto

- 250 g di farina 00
- 250 g di farina manitoba
- 50 g di strutto
- 2 tuorli
- 240 g di acqua tiepida
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito di birra disidratato (oppure 25 g di lievito di birra fresco)
- 50 g di zucchero per l'impasto + 200 g per ricoprire l'esterno dei cartocci
- olio di semi di arachidi per friggere
- 8 cannelli di alluminio (diametro 1,5 cm)

Per la crema di ricotta

- 1\2 kg di ricotta fresca
- 150 g di zucchero
- 1 pizzico di vanillina

Procedimento

1. Mettere nel boccale l'acqua, il lievito , lo strutto e lo zucchero , 1 min. 37° vel. 5.
2. Aggiungere le due farine e il sale e mescolare 30 sec. vel. 7.
3. Continuare a mescolare 3 min. vel Spiga.
4. Aggiungere i tuorli e lavorare ancora per 2 minuti a vel Spiga.
5. Fare lievitare , dentro il boccale, sino al raddoppio, coperto da una copertina.
6. Dopo di ciò formare dei cilindri con l'impasto e avvolgerli sui cannelli d'alluminio, sino ad esaurimento dell'impasto.
7. Disporre i cartocci su un vassoio coperto di carta forno e lasciare lievitare nuovamente, per almeno 1 ora.
8. Friggere , possibilmente in una friggitrice, oppure in una pentola profonda, con un litro di olio di semi, sino a che siano dorati.
9. Scolarli e metterli su carta assorbente.
10. Sfilare il cannello.
11. Nel frattempo mescolare la ricotta con lo zucchero e la vanillina.
12. Passare la crema al passa verdure per ottenere un composto liscio e omogeneo.
13. Quando i cartocci saranno raffreddati, farcirli con la crema di ricotta e passarli nello zucchero semolato.

Buon appetito con i vostri cartocci fritti!

Ricetta e foto di Mimma Morana

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/cartocci-con-la-ricotta-ricetta-manuale-e-con-il-bimby/

Generato il 08/12/2025