

Dita degli Apostoli, dolci di Carnevale di origine salentina

scritto da Gabriella Rizzo | 12/02/2018



La Puglia propone una delicata alternativa ai tipici dolci fritti di Carnevale. Ecco la ricetta dei cannelloni dolci e dal morbido ripieno alla ricotta.

Le **Dita degli Apostoli** sono dolci diffusi in Puglia, soprattutto nella parte più a sud della **Penisola salentina** dove possiamo trovare diverse versioni sia del ripieno che dell'impasto delle crêpes.

Rappresentano un'alternativa ai [dolci fritti](#) di Carnevale. Preparate solo con uova e un pizzico di sale, le crêpes vengono farcite con un composto morbido a base di ricotta.

Dita degli Apostoli, ricetta di Carnevale salentina

La frittella deve risultare molto sottile: la tradizione insegna che per un uovo si possono preparare tre rotolini.

Ingredienti per 12 rotolini

- 500 gr di ricotta
- 100 gr di zucchero
- 4 uova
- 50 gr di scaglie di cioccolato fondente
- 50 gr di granella di mandorle
- Mezzo bicchierino di liquore **Borschi San Marzano**

- Zucchero a velo
- Sale
- Olio e burro per friggere
- Zucchero a velo

Preparazione

1. In una ciotola lavorare la ricotta con lo zucchero, la cannella e il liquore
2. Aggiungere le scaglie di cioccolato e la granella di mandorle (il composto dovrà risultare omogeneo e morbido)
3. Lasciar rassodare in frigo durante la preparazione delle frittelle
4. Sbattere in un'altra ciotola le uova con un pizzico di sale
5. Ungere una padellina di 10-12 cm di diametro con poco burro e qualche goccia di olio, riscaldare a fuoco medio e versare una cucchiata di composto di uova
6. Cuocere da ambo i lati e proseguire così sino ad esaurimento
7. Farcire le frittelle con il composto di ricotta e arrotolare formando un cannolo
8. Sistemare i cannoli ottenuti su un piatto di portata e spolverizzarli di zucchero a velo e cannella.