

Laboratorio Proditerr@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare  
il Patrimonio alimentare della Valle del Belice ([http://www.proditerra.eu/laboratorio\\_proditerra/](http://www.proditerra.eu/laboratorio_proditerra/))

## 'NSIRINGATE DI RICOTTA

La riscoperta di un dolce tipico della tradizione di S. Margherita di Belice (TP),  
nella ricetta rivisitata dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEOA "V. Titone"

Il successo nella preparazione delle 'nsiringate è l'incontro tra la Ricotta, rigorosamente di latte di Pecora della Valle del Belice, lo zucchero e la farina, possibilmente quella "di rimacino" della tradizione. Completano l'armonia tra gli ingredienti, le uova, la cannella e l'aroma della scorza di limone grattugiata.

Al Laboratorio Proditerr@, gli Esperti della Cucina dell'IPSEOA procedono nella preparazione di questo dolce (povero) della tradizione santamargheritese, già dalla sera prima, mettendo a scolare la Ricotta in modo che il mattino dopo sia pronta (1) per essere amalgamata dapprima con lo zucchero e poi con la farina, ben setacciata, fino a farla assorbire tutta.

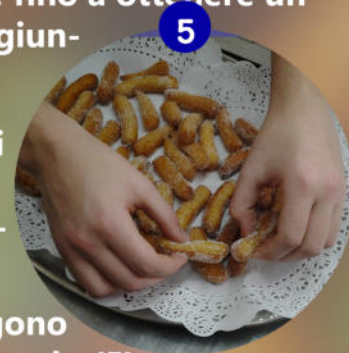


A questo punto entrano in gioco le uova che vengono mescolate fino a ottenere un composto omogeneo (2), al quale viene dato aroma e sapore aggiungendo scorza grattugiata di limone e un pizzico di cannella.

L'impasto viene inserito nel sac à poche con beccuccio rigato e si formano le 'nsiringate, lunghe circa 5 cm, lasciandole scivolare nell'olio da frittura che nel frattempo è stato portato alla temperatura di 170 °C (3).

Appena le 'nsiringate assumono il tipico e bel colore dorato vengono scolate (4), passate nello zucchero semolato, e disposte in un vassoio (5).

Ecco pronto, in poche mosse un delizioso dolce fatto con la Ricotta di pecora, che si può abbinare facilmente al moscato liquoroso, un altro prodotto tipico della Valle del Belice.



### INGREDIENTI

1 kg di Ricotta di latte di Pecora della Valle del Belice  
250 gr di farina, se possibile rimacinata  
300 gr di zucchero  
4 uova  
1 pizzico di cannella  
1 scorza di limone grattugiata