

## Castagnole al forno con ricotta e uvetta

Festeggia il Carnevale con una golosità tradizionale rivisitata in pieno stile Casa Di Vita: castagnole al forno con ricotta e uvetta.



Benvenuto Carnevale! Festeggia l'evento più divertente dell'anno con una **dolce eccezione**: le nostre **castagnole con ricotta e uvetta**! Una versione che più ci rappresenta grazie alla **cottura al forno** e all'impasto con farina integrale. Abbiamo aromatizzato l'impasto con la scorza grattugiata degli agrumi e aggiunto del limoncello, ma si può sostituire con del latte intero o bevanda vegetale. Potete anche **preparare l'impasto in anticipo e conservarlo in frigorifero** fino al momento della cottura.

**Difficoltà: facile**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 59 min.**

### Ingredienti (per 18/20 castagnole)

150 g di farina 0

**50 g di farina integrale di grano tenero Despar Bio,Logico**

**150 g di ricotta Despar Vital**

**80 g di zucchero di canna Despar**

80 g di uvetta

30 ml di limoncello o liquore a piacere

1 uovo intero

**½ limone non trattato Despar Passo dopo Passo**

½ arancia non trattata

6 g di lievito istantaneo per dolci

Zucchero a velo q.b.

### Preparazione

1. Metti in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti.
2. Rompi l'uovo in una ciotola e aggiungi la ricotta, aggiungi il limoncello, la scorza grattugiata degli agrumi e lo zucchero.
3. Mescola gli ingredienti con una frusta e incorpora a mano a mano le farine; aggiungi anche l'uvetta ben strizzata.
4. Incorpora anche il burro morbido, mescola e lascia riposare l'impasto ottenuto (risulterà appiccicoso) in frigorifero per almeno 1 ora.
5. Riprendi l'impasto e lavoralo brevemente su un piano di lavoro leggermente infarinato, forma delle palline della grandezza di una noce e trasferiscile in una teglia rivestita di carta forno.
6. Cuoci nel forno preriscaldato a 160°C per circa 15 minuti, o finché saranno leggermente dorate.
7. Lasciale raffreddare e decora con zucchero a velo.