



Cassatelle

Dolce Sicilia di Ciaravino Alice
Zona Industriale Buseto Palizzolo - Lotto 22
91012 - Buseto Palizzolo (TP) Italy
tel. +39 0923 852587
www.dolcesicilia.it
info@dolcesicilia.it | ciaravinoalice@pec.it



CASSATELLE DI RICOTTA DI PECORA

INGREDIENTI:

farina "00", miele, acqua, margarina vegetale, vino, zucchero, ricotta di pecora e gocce di cioccolato surrogato.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Fare riscaldare l'olio a 180° circa. Nel frattempo fare scongelare la cassatella per un paio di minuti e immergerla ambo i lati nell'olio bollente fino a che la pasta risulti dorata. Poggiare su un vassoio cospargere di zucchero a velo o di miele e servire calda.

Dolce tipico della tradizione siciliana la cassatella di ricotta è ideale come dolce da servire nei bar o dopo pranzi o cene.

IMBALLAGGIO A CARTONE:

Cod. 03 - 100 Cassatelle da Gr. 50 circa

Cod. 01 - 15 Confezione da 7 Cassatelle da Gr. 50 circa

CASSATELLE MIGNON DI RICOTTA DI PECORA

INGREDIENTI:

farina "00", miele, acqua, margarina vegetale, vino, zucchero, ricotta di pecora e gocce di cioccolato surrogato.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Fare riscaldare l'olio a 180° circa ed immergervi le cassatelline di ricotta fino a che la pasta risulti dorata. Poggiare su un vassoio cospargere di zucchero a velo o di miele e servire calda. Dolce tipico della tradizione siciliana le cassatelline di ricotta sono ideali da servire come stuzzichino per aperitivi, banchetti e cerimonie varie. Ideale anche come spuntino da accompagnare al caffè o bevande varie.

IMBALLAGGIO A CARTONE:

Cod. 06 - Kg. 7 di Cassatelline Mignon da gr. 28 circa.

CASSATELLE COTTE DI RICOTTA DI PECORA

INGREDIENTI:

farina "00", miele, acqua, margarina vegetale, vino, zucchero, ricotta di pecora e gocce di cioccolato surrogato, olio di semi bifrazionato.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Riscaldare il forno a 180°. Disporre le cassatelle in una teglia e riscaldare per circa 10 minuti. Disporle su un vassoio e cospargerle di zucchero a velo o miele. Ideale per chi non può friggere o per chi ha poco tempo a disposizione. Il tempo di cottura dipende dalla temperatura e dal tipo di forno quindi le prime volte è indispensabile valutare esattamente i tempi di cottura.

Dolce tipico della tradizione siciliana la cassatella di ricotta è ideale come dolce da servire nei bar o dopo pranzi o cene.

IMBALLAGGIO A CARTONE:

Cod. 10 - 80 Cassatelle di Ricotta di Pecora da Gr. 50 circa

CASSATELLE SHEEP CHEESE

INGREDIENTS:

"00" flour, honey, water, margarine, wine, sugar, ricotta cheese and chocolate chips surrogate.

PREPARATION:

Heat the fat to 180 °. In the meantime, do cassatella thaw for a few minutes and dip both sides in hot oil until the dough is golden brown. Place on a tray sprinkle with powdered sugar or honey and serve warm.

Sweet cassatella the typically Sicilian ricotta cake is ideal to serve as bars or after lunch or dinner.

PACKAGING:

Cod. 03 - 100 Cassatelle da Gr. 50 circa

Cod. 01 - 15 Confezione da 7 Cassatelle da Gr. 50 circa

CASSATELLE MIGNON OF SHEEP CHEESE

INGREDIENTS:

"00" flour, honey, water, margarine, wine, sugar, ricotta cheese and chocolate chips surrogate.

PREPARATION:

Heat the fat to about 180 ° and dip the cassatelline ricotta until the dough is golden brown. Place on a tray sprinkle with powdered sugar or honey and serve warm. Sweet typical of the Sicilian tradition cassatelline ricotta are ideal to be served as a snack for cocktails, banquets and various ceremonies. Ideal as a snack to accompany coffee or drinks.

Sweet cassatella the typically Sicilian ricotta cake is ideal to serve as bars or after lunch or dinner.

PACKAGING:

Cod. 06 - Kg. 7 di Cassatelline Mignon da gr. 28 circa.

CASSATELLE GRILLED CHEESE OF SHEEP

INGREDIENTS:

"00" flour, honey, water, margarine, wine, sugar, ricotta cheese and chocolate chips substitute, oil seeds bifrazionato.

PREPARATION:

Preheat oven to 180 °. Arrange the cassatelle in a pan and heat for about 10 minutes. Arrange them on a tray and sprinkle with powdered sugar or honey. Ideal for those who can not fry or for those with limited time available. The cooking time depends on the temperature and the type of oven and then the first times is indispensable to evaluate exactly the cooking times.

Sweet cassatella the typically Sicilian ricotta cake is ideal to serve as bars or after lunch or dinner.

PACKAGING:

Cod. 10 - 80 Cassatelle di Ricotta di Pecora da Gr. 50 circa