

## Cestini con ricotta e ciliegie

---



**Per circa 15 cestini**

### **Ingredienti**

280 gr di farina "00"  
80 gr di farina di mandorle  
120 gr di zucchero  
100 gr di burro  
2 uova  
la scorza grattugiata di mezzo limone  
1 pizzico di sale  
2 cucchiaini di lievito per dolci

### **Farcitura**

300 gr di ricotta di pecora  
80 gr di zucchero a velo  
1 cucchiaio di limoncello  
350 gr di ciliegie  
2 cucchiari di zucchero

### **Procedimento**

Versare sulla spianatoia la farina setacciata con il lievito, unire la farina di mandorle, lo zucchero, le uova, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigo per 30 minuti. Stendere la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia di 3 mm di spessore, ritagliare dei cerchi di 8 cm di diametro e rivestire gli stampini precedentemente imburrati. Fare dei fori sulla base con i rebbi di una forchetta, ricoprire gli stampini con la carta stagnola e versarci sopra dei ceci o fagioli. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 15 minuti, togliere la carta stagnola e lasciare cuocere per altri 4-5 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare i cestini su una gratella. A parte lavorare a crema la ricotta con lo zucchero a velo e il limoncello. Fare caramellare in una padella antiaderente 2 cucchiari di zucchero con un cucchiaio di acqua, versare le ciliegie snocciolate e cuocere per 3-4 minuti, lasciare raffreddare. Mettere la crema di ricotta in un sac a poche e riempire i cestini, infine decorare con le ciliegie caramellate.