

Syrniki

Proseguo con il racconto della cultura e delle tradizioni ucraine di cui cucina è la parte integrante

Una delle mie colazioni tradizionali ucraine preferiti sono senza dubbio i syrniki.

Immaginate quel profumo inconfondibile proveniente dalla cucina che solo la vostra mamma sa riprodurre.



Ricotta, in ucraino si dice – syr. Ecco perché queste

buonissime **frittelle ucraine** si chiamano **syrniki** cioè “fatte di ricotta”. L'ingrediente principale è ricotta di alta qualità, poca farina e uova, ma puoi aggiungere frutta secca, semi di papavero, uvetta. Si possono friggere in padella o cuocere in forno.

Soffici, teneri e facili da preparare. Vanno farciti con marmellata, miele oppure con smetana – panna acida sbattuta con lo zucchero.



Ingredienti per 1-2 porzioni di syrniki

- 200 g di ricotta (fredda)
- 40 g di farina
- 1 tuorlo
- zucchero o miele

- 1 pizzico di sale
- Altra farina (15-20 gr circa per infarinatura)



Procedimento

1. Schiacciare la ricotta con una forchetta e aggiungere un tuorlo, lo zucchero o miele ed il sale fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Quindi aggiungere la farina.
2. Formare delle palline di uguali dimensione.
3. Rotolare le palline nella farina e modellarle appiattendole leggermente
4. Prima di friggere lasciar riposare nel frigo per almeno 30 minuti (opzionale)
5. Friggere su una padella calda a fiamma bassa in poco olio vegetale oppure nel burro

6. Servire i syrniki con panna acida, miele o marmellata

Note

- Puoi arrostitire i syrniki – le frittelle di ricotta in una padella fino a doratura. Successivamente trasferire su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per altri 10 minuti
- Oppure mettere i syrnikiy – le frittelle di ricotta in una padella versando sopra la panna acida sbattuta con lo zucchero (200 gr di panna acida-smetana e due cucchiaini di zucchero). Cuocere a fuoco basso per cinque minuti.



