

## Iris al cioccolato o alla ricotta

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Sabato 20 Ottobre 2012 11:38 - Ultimo aggiornamento Sabato 20 Ottobre 2012 17:22

---



L'iris e' un dolce da colazione fritto, tipico di alcune zone della Sicilia.

Un guscio sottile di pasta brioches, reso croccante dalla sua panatura e che racchiude un abbondante ripieno che può essere di ricotta (nel palermitano), crema bianca o al cioccolato (nel catanese).

### **Ingredienti impasto:**

- 500grammi farina 00
- 50g burro
- 25 g lievito di birra
- 4 uova
- Latte 2,5 dl
- zucchero semolato 50gr

## **Iris al cioccolato o alla ricotta**

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Sabato 20 Ottobre 2012 11:38 - Ultimo aggiornamento Sabato 20 Ottobre 2012 17:22

---

- pangrattato
  
  - strutto o olio evo
  
  - sale
- 

### **Ingredienti Ripieno di ricotta**

- 300g di ricotta
  
- 80 gr zucchero semolato

Con una forchetta impastare ricotta e zucchero. Se lo volete più raffinato, passare a setaccio.

---

### **Ingredienti Ripieno di crema al cioccolato (per realizzare ½ kg di crema)**

- ½ l di latte
  
- 50 gr di farina (o amido di mais, oppure, consigliabile metà e metà)
  
- 2 tuorli d'uovo

## **Iris al cioccolato o alla ricotta**

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Sabato 20 Ottobre 2012 11:38 - Ultimo aggiornamento Sabato 20 Ottobre 2012 17:22

---

- 100 gr zucchero
  
- 20 gr cacao amaro

*PS per 1 kg di crema raddoppiare le quantità. Se grosse, si possono usare i tuorli di 3 uova*

---

### **Preparazione crema cioccolato**

- In un pentolino antiaderente mescolare: zucchero + tuorli uova + latte (un poco alla volta per non formare grumi)
  
- Col setaccio incorporare la farina e il cacao (conviene mettere da parte un poco di latte per sciogliere la farina ed evitare i grumi)
  
- Sul fuoco bassissimo mescolare finché non diventa densa
  
- eventualmente aromatizzare con 1/2 bicchierino di mandarinetto o di rum
  
- Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare

---

### **Preparazione della pasta**

- Setacciare la farina in una ciotola,

## **Iris al cioccolato o alla ricotta**

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Sabato 20 Ottobre 2012 11:38 - Ultimo aggiornamento Sabato 20 Ottobre 2012 17:22

---

- aggiungere il burro morbido e cominciare ad amalgamare gli ingredienti.
  
- Unire 50 g di zucchero semolato + il lievito sbriciolato + una presa di sale + 2,5 dl di latte tiepido, versato poco per volta, mentre si continua a lavorare l'impasto.
  
- Appena il composto sarà omogeneo, unire 1 uovo battuto ed impastare energicamente la pasta, sollevandola e sbattendola su un piano di marmo.
  
- Rimetterla nella terrina e aggiungere 1 tazzina d'acqua, poi lavorarla ancora con forza.
  
- Quando sarà abbastanza soffice, metterla a lievitare per 1 ora in una teglia oleata.

---

### **VERSIONE CON RICOTTA**

- Trascorso questo tempo, con le mani unte d'olio dividere l'impasto in filoni, ricavarne dei dischetti di 7-8 cm (spessi  $\frac{1}{2}$  cm)
  
- In Metà di questi dischi e distribuire l'impasto di ricotta (ricotta + zucchero sbattuti e satacciati)
  
- Con l'altra metà di dischi coprire quelli in cui è stato messo l'impasto di ricotta e lasciare lievitare per 30 minuti in luogo tiepido.

## Iris al cioccolato o alla ricotta

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Sabato 20 Ottobre 2012 11:38 - Ultimo aggiornamento Sabato 20 Ottobre 2012 17:22

---

A questo punto, passare le iris nelle restanti uova battute con un pizzico di sale e nel pangrattato e friggerle in strutto caldo o olio.

- far perdere l'unto su carta assorbente e servire tiepide.



### **VERSIONE CON CREMA**

- Trascorso questo tempo, con le mani unte d'olio dividere l'impasto in filoni, ricavarne dei QUADRATI di 7-8 cm (spessi ½ cm)
- Mettere abbondante crema al centro di ogni quadrato
- e tirare completamente i lembi ricongiungendoli al centro in modo da intrappolare la crema

## Iris al cioccolato o alla ricotta

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Sabato 20 Ottobre 2012 11:38 - Ultimo aggiornamento Sabato 20 Ottobre 2012 17:22

---



friggendo in olio bollente. In alternativa si possono tostare in forno a 180°C per 10 minuti. Sono pizze di sapore, nel pangrattato e