

Il bacio pantesco è senza dubbio uno dei dolci più buoni dell'isola di Pantelleria. I baci panteschi sono delle frittelle farcite di ricotta e scaglie di cioccolato. La preparazione è particolare e richiede l'utilizzo di un attrezzo, uno stampo metallico a forma di corolla di fiore stilizzata.

Ingredienti

Per la preparazione del ripieno servono:

- 300 g di ricotta
- gocce di cioccolato
- 1 cucchiaio di zucchero
- cannella

Per la preparazione delle "scorce" (le frittelle) occorrono:

- 2 uova
- 120 g di latte
- 150 g di farina
- 2 g di lievito di birra
- olio di semi
- zucchero a velo

Preparazione

- Ripieno: si mette la ricotta in una ciotola, si aggiunge un cucchiaio di zucchero e si amalgama il tutto; si aggiungono quindi la cannella e le gocce di cioccolato in quantità variabili a seconda del gusto. Si riamalgamano bene tutti gli ingredienti per ottenere un impasto omogeneo, la crema così ottenuta viene quindi fatta riposare in frigorifero.
- Pastella: si mettono le uova in una ciotola e si sbattono, si aggiungono il latte, la farina ed il lievito di birra e si mescola tutto per ottenere una pasta omogenea e senza grumi. Si usa quindi lo stampo in metallo per ottenere la forma desiderata e si fanno friggere le forme di pastella per immersione in olio caldo; infine si farciscono le frittelle con la ricotta per venire poi spolverate con lo zucchero a velo.