RICETTA SFOGLIATELLA RICCIA

Categoria : LA FRITTATA
Pubblicato da D.N. in 25/11/2008

Ingredienti per 6 porzioni: - Farina tipo 00, 400 gr. - Ricotta, 250 gr. - Zucchero a velo: 200 gr. - Semolino: 150 gr. - Canditi misti 150 gr. - Zucchero semolato: 50 gr. - Un uovo e 2 tuorli - Essenza di vaniglia - Cannella in polvere - Sale - Burro 170 gr.

Ingredienti per 6 porzioni:

- Farina tipo 00, 400 gr.

- Ricotta, 250 gr.

- Zucchero a velo: 200 gr.

- Semolino: 150 gr.

- Canditi misti 150 gr.

- Zucchero semolato: 50 gr.

- Un uovo e 2 tuorli

- Essenza di vaniglia

- Cannella in polvere

- Sale

- Burro 170 gr.

Posta la farina in una capace ciotola, incorporatele 100 g di burro, lo zucchero semolato, un pizzico di sale e la poca acqua sufficiente a ottenere un impasto sodo ed elastico che, datagli la forma di una palla, farete riposare coperto per un'ora al fresco. Fatto bollire in una casseruolina mezzo litro circa d'acqua leggermente salata, versatevi il semolino a pioggia: ripreso il bollore, mantenetelo 5 minuti, rimescolando. Tolto il semolino dal fuo[redacted]

o, fatelo freddare e trasferitelo in una terrina: incorporate la ricotta, 150 g di zucchero a velo, un uovo, i canditi sminuzzati, una goccia d'essenza e un'idea di cannella. Fate riposare il composto in frigorifero, coperto da un tovagliolo.

[redacted]

Fate liquefare 50 g di burro. Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata: la sfoglia dovrà essere più sottile possibile e di forma rettangolare: tagliatela in 4 pezzi di eguali dimensioni, spennellateli di burro e sovrapponeteli. Fate riposare mezz'ora. Arrotolate strettamente le sfoglie sovrapposte, rifilate le estremità del rotolo e tagliatelo a fette larghe 1 cm circa.

Poggiata orizzontalmente una fetta sulla spianatoia, spianatela delicatamente con il matterello, agendo da centro verso sinistra in alto, quindi dal centro verso destra in basso. Otterrete una larga losanga al centro della quale depositare un poco di ripieno. Piegatela in due, facendo aderire i bordi e sigillandoli: adagiate la sfogliatella su una teglia da forno imburrata. Acceso il forno, regolate il termostato 200° C. Ripetete sino a esaurimento: spennellate le sfogliatelle di tuorlo sbattuto e fatele cuocere per 20 minuti; abbassato il termostato a 180°C, portatelo a 160° C dopo altri 20 minuti fate cuocere altri 10 minuti. Servite le sfogliatelle calde cosparse dello zucchero a velo residuo.