



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Sfogliatelle ricce



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**28 ore** Tempo

Attrezzatura : **terrina, matterello, sfogliatrice (macchinetta per la pasta ), placca da forno, pellicola trasparente, carta da forno, forno**

### ***Ingredienti***

- 500 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 200 g di ricotta di bufala
- 180 g di burro
- 125 g di semolino
- 2 uova
- 1 pizzico di cannella
- 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 50 g di arancia candita
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- acqua
- sale

## **Preparazione Sfogliatelle ricce**

### **Passo 1.**

Disponete la farina su una spianatoia e impastatela con 100 g di burro a temperatura ambiente e qualche cucchiaino di acqua fredda.

### **Passo 2.**

Lavorate la pasta per mezz'ora, formate una palla, ricopritela con poco burro e fatela riposare un'ora.

### **Passo 3.**

Stendete la pasta in un rettangolo lungo e stretto aiutandovi prima con un matterello e poi con la macchinetta sfogliatrice, dovete fare in modo di ottenere un unico rettangolo che man mano che passerà nella macchinetta diventerà sempre più lungo e sottile.

### **Passo 4.**

Man mano che assottigliate la pasta, spennellatela con burro a temperatura ambiente, la dimensione più sottile della macchinetta non sarà sottile a sufficienza, dovrete procedere ad assottigliare la pasta col matterello.

### **Passo 5.**

Perchè il rettangolo sia unico, man mano che la pasta si assottiglia, ripiegate la a fisarmonica.

### **Passo 6.**

Ottenuta una sfoglia sottilissima, arrotolatela a formare un cilindro.

### **Passo 7.**

Avvolgete il cilindro di pasta nella pellicola trasparente e ponetelo un frigorifero per 24 ore.

### **Passo 8.**

Mescolate in una terrina la ricotta, 150 g di zucchero, l'essenza di vaniglia e un pizzico di cannella.

### **Passo 9.**

Fate bollire 40 ml d'acqua salata e versatevi dentro il semolino, fatelo cuocere per 5 minuti.

### **Passo 10.**

Incorporate il semolino alla crema di ricotta, aggiungete le uova, l'arancia candita tagliata a dadini piccoli e mescolate bene.

### **Passo 11.**

Affettate il cilindro di pasta a fette spesse circa un centimetro, spingete la parte centrale con i pollici, formando una sorta di cono, riempite la sfogliatella con la crema di ricotta e unite bene i bordi.

### **Passo 12.**

Disponete i dolci su una placca ricoperta da carta da forno e cuocete a 220°C per 15 minuti.

### **Passo 13.**

Una volta pronte le sfogliatelle, fatele raffreddare, spolverizzatele di zucchero a velo e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)