

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con la ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g ricotta piemontese
150 g burro ammorbidito
300 g farina
1 pizzico sale
1 bustina lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere al burro lavorato con la ricotta la farina, il sale ed il lievito, amalgamare il tutto il più rapidamente possibile. Raccogliere la pasta ottenuta a palla e farla lievitare in frigo per mezz'ora. Tirare la pasta con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1/2 cm. Tagliare dei rettangolini e mettere al centro marmellata o nutella. Chiudeli stile saccottino. Metterli nel forno a 180° per 30 minuti circa in una teglia ricoperta con la carta forno. Cospargere di zucchero a velo.