

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sfogliatelle facili con pasta sfoglia: ricetta veloce e golosa

DOSI PER: 20 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



**Sfogliatelle dolci con pasta sfoglia:** un dessert veloce e irresistibile, con un ripieno cremoso di ricotta, semolino e cioccolato.

### INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 2  
BURRO CHIARIFICATO 20 gr  
ZUCCHERO A VELO

### PER IL RIPIENO

ACQUA 300 gr  
SEMOLINO 125 gr  
SALE 10 gr  
RICOTTA VACCINA 320 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
GOCCE DI CIOCCOLATO 60 gr  
CANNELLA 1 pizzico

## COME FARE LE SFOGLIATELLE FACILI CON PASTA SFOGLIA

**1** Per preparare le Sfogliatelle facili con pasta sfoglia, comincia stendendo la sfoglia sul

piano e con un coltello taglia in 3 rettangoli di dimensioni uguali.

Spennella con un po' di burro fuso e sovrapponi i 3 rettangoli.





- 2 Schiaccia leggermente con un matterello, spennella ancora con un po' di burro e arrotola la sfoglia sul lato corto.

Arrotola cercando di mantenere una forma regolare per scartare il meno possibile. Chiudi la sfoglia nella sua corta fono e metti in frigorifero fino a che non sarà pronto il ripieno.





**3** In un pentolino versa l'acqua e portala ad ebollizione.

Aggiungi il sale e la semola. Abbassa il fuoco e mescola. Porta cottura e sempre mescolando fai asciugare il semolino per almeno una decina di minuti.

Trasferisci in una ciotola e lascia raffreddare brevemente.





4 In una ciotola ampia, versa il semolino raffreddato e la ricotta. Comincia a mescolarli con un mestolo di legno poi utilizza una frusta.

Aggiungi lo zucchero e continua a mescolare. Ora aggiungi le gocce di cioccolato e la cannella.

Riprendi il rotolo dal frigorifero e taglia dei dischi di circa 2 cm di spessore. Dovresti ottenerne una decina da ogni rotolo.





**5** Schiaccia ogni disco tra le dita, girandolo continuamente mentre lo schiacci.

Quando ottieni un a cupoletta, riempi con una cucchiata di ripieno, chiudi e rimuovi il ripieno in eccesso.

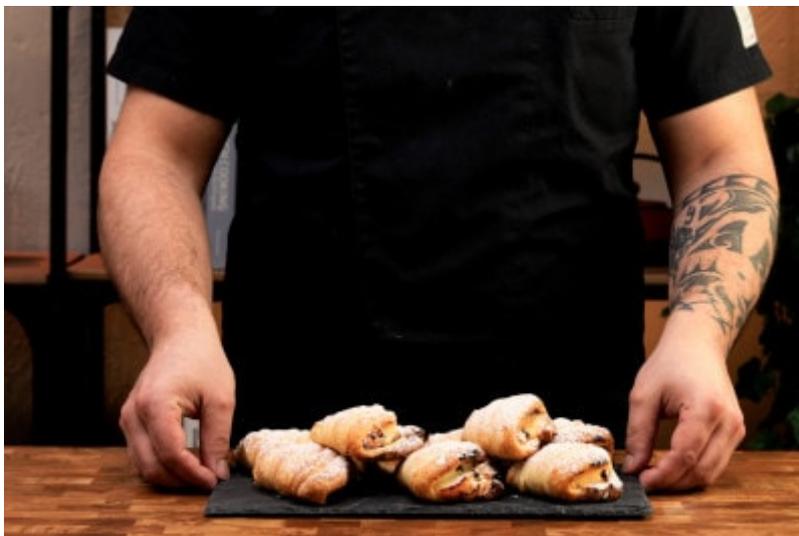
Disponi su una teglia e inforna a 220°C per circa 25 minuti.





6 Una volta cotte, lascia raffreddare le sfogliatelle e spolverale con un po' di zucchero a velo.





## SFOGLIATELLE FACILI CON PASTA SFOGLIA: RICETTA VELOCE E GOLOSA

Le **sfogliatelle facili** sono la soluzione perfetta per chi ama i dolci napoletani ma cerca una ricetta semplice e veloce. Realizzate con **pasta sfoglia pronta**, queste sfogliatelle si distinguono per il loro ripieno goloso a base di **ricotta, semolino e gocce di cioccolato**, arricchito da un pizzico di cannella per un aroma irresistibile. Ideali per una merenda o un dessert dell'ultimo minuto, sono pronte in meno di un'ora e garantiscono un risultato delizioso.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere **sfogliatelle** croccanti, usa una pasta sfoglia di alta qualità e lavorala fredda.

Se avanzi del ripieno, utilizzalo per farcire croissant o biscotti.

Puoi aggiungere al ripieno scorza d'arancia grattugiata o sostituire le gocce di cioccolato con uvetta per una variante originale.

Conserva le sfogliatelle in un contenitore ermetico per mantenerle fragranti fino a 2 giorni.

## COME CONSERVARE LE SFOGLIATELLE

Le **sfogliatelle facili** si conservano per 2-3 giorni a temperatura ambiente, in un contenitore ermetico. Puoi anche congelarle da crude, pronte per essere infornate al bisogno, o già cotte, riscaldandole brevemente in forno prima di servirle.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti è piaciuta questa ricetta prova anche:

[Sfogliatine alla Nutella](#): semplici e veloci, perfette per una merenda golosa.

[Vol-au-vent dolci con crema e amarene](#): ideali per un dessert elegante.

[Girelle di pasta sfoglia al pesto e prosciutto](#): una variante salata per l'aperitivo.

[Ventagli di pasta sfoglia](#): croccanti e perfetti per ogni occasione.

[Sfogliatine con crema e mele](#): semplici da realizzare con pasta sfoglia pronta.

[Strudel di mele](#): un dolce classico con un ripieno fruttato.