

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatelle facili con pasta sfoglia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se vuoi provare a fare le [sfogliatelle ricce napoletane](#), ma non hai il tirapasta o ti sembrano troppo complicate, allora prova a fare le **sfogliatelle facili con pasta sfoglia!**

Sicuramente non saranno identiche e non avranno la stessa croccantezza, ma ti assicuro che sono facilissime da fare!

Se utilizzi una sfoglia di qualità e la lavori da fredda, riuscirai ad avere risultati sorprendenti! Prova, e poi fatti sapere.

Se ti interessano altre ricette facili con la pasta sfoglia pronta puoi provare:

[Vol-au-vent con crema e amarena](#)

[Sfogliatine alla nutella](#)

Girelle di sfoglia con pesto e prosciutto

Ventagli di prosciutto e grana

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

PREPARAZIONE

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 pò di burro fuso e sovrapponi i 3 rettangoli.





- 2 Schiaccia leggermente con un matterello, spennella ancora con un pò 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 forno 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 pò di zucchero a velo.



