

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatelle ricce

di: *Cookaround*

DOSI PER: 10 pezzi DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le Sfogliatelle ricce sono un tipico e goloso dolce napoletano a base di pasta sfogliata con un ripieno di Ricotta, Semolino e Frutta Candita.

Fare le sfogliatelle ricce, così come le fanno i maestri pasticceri, è cosa complicata e lunga. Quindi armiamoci di pazienza e proviamo a fare una delle ricette più iconiche della bella Napoli.

Segui la ricetta passo passo e con l'aiuto del video, riuscirai anche tu a ottenere delle ottime sfogliatelle ricce napoletane!

PER L'IMPASTO

FARINA MANITOBA 500 gr

ACQUA 200 gr

SALE 10 gr

PER IL RIPIENO

SEMOLINO 120 gr

ACQUA 300 gr

SALE 10 gr

RICOTTA VACCINA 340 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO 1

CEDRO CANDITO A CUBETTI 10 gr

SCORZA DI ARANCIA CANDITA 20 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

CANNELLA 1 pizzico

PER LA LAVORAZIONE

STRUTTO circa - 200 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare le sfogliatelle ricce, Comincia versando nella ciotola della planetaria la farina Manitoba, il sale e tutta l'acqua. Impasta fino ad ottenere un impasto formato ma ancora molto grezzo.

Utilizzando un tirapasta, raffina l'impasto tirandolo alla misura più larga e rigirandolo più volte. Io per comodità, raffino piccoli pezzi alla volta, poi man mano li unisco tra di loro e continuo ripiegando e ripiegando. Alla fine l'impasto dovrà essere liscio, quindi, armati di pazienza e tira e ripiega l'impasto finché non risulta liscio.

Se hai ottenuto una striscia già larga come il tirapasta, stringila perché dopo tenderà di nuovo ad allargarsi. Quindi, ripiega i lati verso l'interno e poi ripassa ancora una volta al tirapasta. Piega a metà e poi di nuovo a metà. Copri con pellicola e lascia riposare una mezz'oretta.







2 Intanto prepariamo il semolino.

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.





3 Riprendi l'impasto e comincia ad appiattirlo un pò con le mani.

Come puoi vedere l'impasto risulta bello elastico e puoi allungarlo un pò anche tirandolo con le mani. Comincia a tirarle la sfoglia riducendo di una tacca ad ogni passaggio. Se riesci fatti aiutare da un'altra persona per questo passaggio.

Quando raggiungi la penultima misura, comincia ad arrotolare l'impasto su un matterello. Io utilizzo il manico di un mestolo di legno. Copri con pellicola e lascia riposare una decina di minuti.





4 In planetaria versa il semolino e lascialo lavorare un minuto. Aggiungi la ricotta e lo zucchero e lasciali amalgamare tra di loro.

Ora aggiungi tutta la parte aromatica: Scorza di arancia e di limone, canditi di cedro e arancia, cannella e vaniglia. Lascia lavorare quel tanto che basta per amalgamare tutto e

trasferisci in una ciotola.





- 5 Appoggia il matterello in modo che possa srotolare l'impasto senza muoversi troppo e comincia tirare. Spargi una velo di strutto sulla striscia di impasto e comincia ad arrotolare l'inizio. Continua ad arrotolare, cospargendo sempre con lo strutto. Quando hai finito tutto l'impasto, cospargi il nuovo rotolo con un sottile velo di strutto lascia riposare una decina di minuti.





6 Stringendo con le mani, riducilo di spessore e allungalo fino ad ottenere un cilindro largo circa 6 cm di diametro e lungo 18 cm. Su un tagliere, taglia un'estremità, che verrà scartata e taglia il cilindro in dischi di 1 centimetro e mezzo, i cosiddetti tappi. Cospargi anche loro con un pò di strutto per non farli seccare. Se vuoi conservarli, puoi metterli in frigorifero così come sono per 2 o 3 giorni. Mantenendo il medio e l'indice al centro, con i

pollici, fai un movimento dall'interno verso l'esterno in modo da pettinare gli strati e assottigliare sempre di più l'impasto. Continua, spingendo leggermente dell'interno in modo da ottenere un cono.





7 Riempi il cono con un paio di cucchiaini abbondanti di ripieno e chiudi a conchiglia, rimuovi il ripieno in eccesso e disponi su una teglia.

Inforna a 220 °C per 25/30 minuti. Una volta cotte, lasciale raffreddare.





8 Una volta fredde, spolvera con zucchero a velo e impiatta.

