DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatelle ricce

LUOGO: Europa / Italia / Campania

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**. Troviamo queste deliziose sfogliatelle ricce in ogni pasticceria o bar di Napoli e, più in generale della Campania, **sono buonissime** e sembrano anche difficili da cucinare, in effetti sono un po' laboriose, ma anche fattibili, soprattutto se te la cavi in cucina.

Segui la ricetta con video e passo passo fotografico e riuscirai anche tu a cucinare queste **deliziose e belle sfogliatelle ricce napoletane** ripiene di golosa ricotta e canditi

Se sei un amante della pasticceria napoletana, devi

provare anche queste ricette:

Migliaccio con gocce di cioccolato
Pastiera napoletana
Struffoli
Roccocò
Delizie al limone

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLE SFOGLIATELLE RICCE

FARINA MANITOBA 500 gr

ACQUA 200 gr

SALE 10 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DELLE SFOGLIATELLE RICCE

RICOTTA VACCINA 340 gr

ACQUA 300 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr

SEMOLINO 120 gr

SCORZA DI ARANCIA CANDITA 20 gr

SALE 10 gr

CEDRO CANDITO A CUBETTI 10 gr

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè

CANNELLA 1 pizzico

PER LA LAVORAZIONE DELLE SFOGLIATELLE RICCE

STRUTTO circa - 200 gr

COME SI FANNO LE SFOGLIATELLE RICCE

1 Per preparare le **sfogliatelle ricce**, comincia versando nella ciotola della planetaria la farina Manitoba, il sale e tutta l'acqua. Impasta fino a 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 Ora prepara il semolino: in un pentolino versa l'acqua e portala ad ebollizione. Aggiungi il sale e la semola. Abbassa il fuoco e mescola. Porta a 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 po' con le mani. Come puoi vedere l'impasto risulta bello elastico e puoi allungarlo un po' anche tirandolo con le mani. Comincia a tirare la sfoglia riducendo di una tacca ad ogni 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 un velo di strutto sulla striscia di impasto e comincia ad arrotolare l’inizio. Continua ad arrotolare cospargendo sempre con lo strutto. Quando hai finitotutto l'impasto, cospargi il nuovo rotolo con un sottile velo di strutto lascia riposare unadecina di minuti.

6 Stringendo con le mani, riduci il rotolo di spessore e allungalo fino ad ottenere un cilindro largo circa 6 cm di diametro e lungo 18. Su un tagliere, taglia un'estremità, che verrà scartata e taglia il cilindro in dischi di 1 cm e mezzo, i cosiddetti tappi. Cospargi anche loro con un po' 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 dall'interno in modo da ottenere un cono.

7 Riempi il cono con un paio di cucchiai 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, lascia raffreddare le sfogliatelle ricce, nella teglia o su una gratella da pasticcere.

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