

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fagottini di sfoglia con crema di ricotta e riso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [43 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 rotoli di pasta sfoglia confezionata
zucchero a velo.

PER IL RIPIENO

60 g di riso ribe comune
250 ml di latte
1 tuorlo
125 g di zucchero
scorza di 1 limone
1 baccello di vaniglia
250 g di ricotta.

PREPARAZIONE

1 Cuocete il riso nel latte con una scorza di limone per 18 minuti.



2 Dopo 18 minuti tutto il latte dovrebbe essere del tutto assorbito. Lasciate raffreddare.



3 Nell'impastatrice (o con le fruste elettriche) lavorate la ricotta con lo zucchero.



4 Aggiungete il tuorlo.



5 Infine mescolare la crema di ricotta con il riso.



- 6 Unite la vaniglia e, se la crema dovesse risultare troppo liquida, aggiungete 1 cucchiaio di fecola.



- 7 Tagliare la sfoglia a quadrati .



8 E foderare le formine in silicone con la sfoglia.



9 Riempite con la crema.



- 10** Con le dita bagnate chiudete bene i lati fissando la parte centrale questa operazione per non far uscire il ripieno durante la cottura.



- 11** Spolverizzare leggermente di zucchero a velo e infornate a 200°C (il forno deve essere già caldo) per circa 20-25 minuti.

Prima di servire spolverizzate con altro zucchero a velo.

