

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sfogliatelle frolle

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [20 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **sfogliatelle frolle** sono un dolce tipico della domenica napoletana. La versione più classica è detta riccia, mentre queste lisce sono chiamate appunto sfogliatelle frolle. Potrete ottenere un risultato degno della pasticceria napoletana che in fatto di sfogliatelle, si sa, è molto esigente!

## PER LA PASTA FROLLA

BURRO 200 gr  
STRUTTO 200 gr  
ZUCCHERO 400 gr  
ACQUA 200 gr  
FARINA 1 kg

## PER IL RIPIENO

ACQUA 200 gr  
SEMOLA 100 gr  
SALE 4 gr  
RICOTTA DI PECORA raffinata - 200 gr  
ZUCCHERO 180 gr  
ARANCIA CANDITA 100 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete un pentola con l'acqua e il sale sul fuoco e portate ad ebollizione.



- 2 Quando bolle aggiungete, sempre mescolando con una frusta, la semola poco per volta. Deve risultare un composto compatto e asciutto.





- 3** A questo punto, inserite il composto nell'impastatrice dotata di gancio a foglia e azionate la macchina facendola lavorare per qualche minuto così da far raffreddare la semola.



- 4** A questo punto aggiungete la ricotta e lasciate lavorare la macchina lentamente.



- 5 Quando gli ingredienti si sono ben miscelati, aggiungete lo zucchero con due gocce d'aroma alla cannella (o ancor meglio della cannella in polvere) e amalgamate.



- 6 Infine incorporate i cubetti d'arancia candita.



- 7 A questo punto realizzate delle palline con la pasta frolla e stendetele con un mattarello.



8 Raccogliete il composto di semola e ricotta in una sac à poche senza bocchetta.



9 Distribuite il composto nel centro di ogni disco di pasta frolla.



- 10 Richiudete la frolla facendo combaciare i lati e schiacciandoli bene così da sigillare la farcia al suo interno come per un raviolone.



- 11 Con un coppapasta tondo o un bicchiere eliminate la frolla in eccesso e ripiegate gli angoli del raviolone al si sotto del dolce conferendo il più possibile una forma a palla.



- 12** Disponete le sfogliatelle su una teglia ricoperta con un foglio di carta forno e spennellatele con dell'uovo sbattuto.



- 13** Mettete in forno preriscaldato a 200°C per circa 40 minuti.

Sfornate le sfogliatelle, fatele intiepidire e spolveratele con lo zucchero a velo prima di servirle.

