

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatelle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 25 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

Per le sfogliatelle

500 gr farina

200 ml acqua

15 gr miele

strutto

5 gr sale

Per il ripieno

375 gr acqua

138 gr zucchero a velo

125 gr semolino

125 gr ricotta

1 uovo

50 gr canditi

essenza di vaniglia

2 gocce essenza di cannella

sale

PREPARAZIONE

- 1 Sulla spianatoia mettete la farina a fontana e nel mezzo il miele e 5 grammi di sale sciolto in un poco d'acqua.

Versate il resto dell'acqua a piccole dosi.



- 2 Lavorate il composto circa 30 minuti, con le nocche, con le dita e battendolo sul tavolo per renderlo omogeneo .



3 Quando sarà liscia ed elastica, formate una palla e spennellate con lo strutto.

Fate riposare circa un'ora.



4 Stendete la pasta con il matterello, o con l'aiuto di una macchina per la pasta, creando una striscia piuttosto lunga e il più sottile possibile ricordandovi di non usare mai la farina.

Sciogliete lo strutto e con un pennello spalmarlo sulla sfoglia ed arrotolate man mano strettamente su se stesso.



- 5 Alla fine si avrà un rotolo di 6 cm di diametro per circa 25 di lunghezza che andrà unto di strutto, arrotolato nella carta trasparente e messo in frigo 24 ore.



- 6 Preparate il ripieno, setacciando la ricotta e mescolandola allo zucchero, aggiungete i canditi, un uovo l'essenza di vaniglia e la cannella.



- 7 Mettete sul fuoco l'acqua con il sale, portate al bollore e versare a pioggia il semolino, far cuocere 5 minuti, poi spegnete e lasciate freddare.

Mescolate il semolino al composto di ricotta ed il ripieno è pronto.



8 Togliete dal frigo il rotolo di pasta, tagliate delle fette di circa 1 cm di altezza.

Prendete una fetta tra le mani, ungetela con un poco di strutto sul taglio superiore e, rigirandola tra le dita, muovendo i pollici dal centro verso il bordo nella parte superiore e facendo il movimento inverso in quella inferiore, cioè dal bordo verso il centro, stendete lievemente le striscioline di pasta, in maniera che si accavallino leggermente l'una sull'altra, col taglio verso l'esterno, nello stesso tempo, fate che la fetta prenda una forma un poco incavata.

Poi, manovrando delicatamente e appiattendolo col pollice, date ad ogni fetta la forma di un cono cavo, appuntito in cima e piuttosto largo alla base e avrete così finalmente la sfogliatella.







9 Riempite i coni con il ripieno, avvicinate i bordi, ma senza piegarli.





10 Posizionate sulla teglia, mettete in forno a 180° per 5 minuti, poi sfornatele lasciar riposare 2 minuti e rimettete in forno per circa 15 minuti.





11 Togliete dal forno e spolverizzare con zucchero a velo.

Con il restante ripieno riempite della pastafrolla aromatizzata con essenza di fiori d'arancio, creando così delle sfogliatelle frolle.



