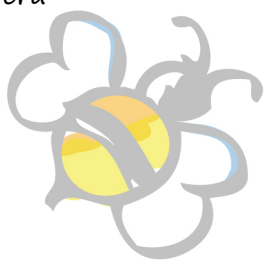




Sfogliatelle frolle p - [Visualizza sul sito di pastiera](#)



eCucinando.it



dolce - piccole dolcezze - miele - ricotta

ingredienti per la pasta frolla :

500 gr farina 00

200 gr strutto ( o burro )

180 zucchero

1 cucchiaio di miele ( io uso quello di acacia)

2 uova intere

buccia grattugiata di 1 limone

vanillina

2 gr ammoniaca per dolci ( o mezzo cucchiaino di lievito per torte )

un pizzico di sale

acqua fredda ( se necessario )

ingredienti per il ripieno:

200 gr ricotta di pecora

150 gr semola di grano duro

150 gr zucchero semolato

500 gr latte

1 uovo

100 gr cedro e arancia canditi tagliati a dadini (io non lo metto - non mi piace)

3 gr acqua di millefiori ( o di arancio )

buccia grattugiata di 1 limone

un pizzico di cannella

vanillina

un pizzico di sale

1 uovo intero da spennellare su prima di infornarle

zucchero a velo aromatizzato con la cannella per guarnire

Preparare una classica pasta frolla con gli ingredienti indicati ( se l'impasto dovesse risultare secco aggiungere un po' di acqua fredda ) e metterla a riposare per almeno un'ora . Io la faccio il giorno prima e la conservo in frigo .

Preparare il semolino : mettere a scaldare il latte sul fuoco con il sale , la buccia di limone, la cannella e la vanillina. Quando bolle versarvi il semolino a pioggia abbassare la fiamma e girare per 5 minuti sul fuoco, togliere dal fuoco e far raffreddare.

Mescolare la ricotta con lo zucchero ( deve essere ben raffinata se presenta grumi schiacciate ricotta e zucchero con lo schiacciapate).

unite il semolino , l'uovo ( sbattuto a parte ), il millefiori e il cedro .

Stendere la sfoglia con il mattarello a circa ½ centimetro. stendere delle sfoglie rettangolari . mettere dei mucchietti di impasto sul lato lungo della sfoglia .

Richiudere la sfoglia coprendo i mucchietti di impasto e tagliarli con il coppapasta .

Spennellare le frolline con 1 uovo sbattuto e cuocere nella parte alta del forno ( il mio è a gas) a 180° per 20 minuti .

Servire con zucchero a velo aromatizzato alla cannella

fotografie di Silvia:



Postata da rosaria

dolce - piccole dolcezze - miele - ricotta



[...continua]

Postata da rosaria





Per uno stampo da crostata di 30 cm

Per la sfoglia

400g di farina 00

150g di strutto (o di burro)

2 uova intere ed un tuorlo

150g di zucchero

un pizzico di sale

una bustina di vainiglia

Impastare velocemente e riporre in frigo per un'ora

Per il ripieno

1/2 litro di latte

170g di semolino

200g di ricotta

2 uova e l'albume rimasto dalla sfoglia

100g di zucchero o più secondo i gusti

35g di acqua di fior d'arancio o mezza fialetta di essenza (quella che si usa per la pastiera)

100g di canditi (possibilmente deve prevalere il cedro)

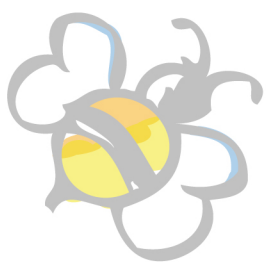
un mezzo cucchiaino di cannella in polvere

un pizzico di sale

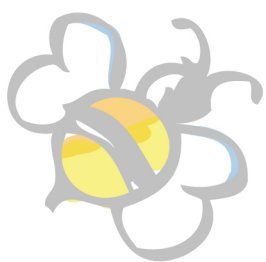
Portare ad ebollizione il latte con un pizzico di sale, versare il semolino e tenere sul fuoco per qualche minuto, mescolando come per la polenta (si ottiene un impasto consistente). Mettere a raffreddare. Intanto lavorare nella terrina la ricotta con lo zucchero e gli altri ingredienti MA NON I CANDITI, usando la forchetta o il minipimer. Aggiungere il semolino ed amalgamare in modo che non ci siano grumi. Se si è usato la fialetta, invece che i 35g di acqua di fior d'arancio e la ricotta è asciutta, può essere che ci sia bisogno di aggiungere un po' di latte. L'impasto deve essere consistente ma non duro: le foto di Silvia rendono l'idea! AGGIUNGERE INFINE I CANDITI.

Stendere 2 sfoglie, foderare con una lo stampo ricoperto di carta forno, mettere dentro l'impasto e livellarlo. Sovrapporre l'altra sfoglia, tagliare la pasta in eccesso e spennellare la superficie con tuorlo (uovo non calcolato nelle dosi!). Mettere in forno già a 180° per 40 minuti circa (indicazione forno statico). Sformare quando è perfettamente fredda. Meglio usare uno stampo a cerniera.

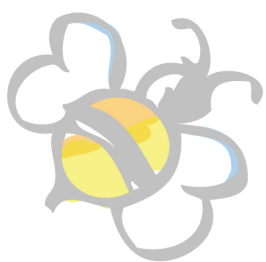
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it