



Sfogliatelle ricce - [Visualizza sul sito](#)
di cristelar

strutto - semolino - ricotta - cannella - canditi

Sfogliatelle ricce

La ricetta è tratta da "Il grande libro della pasticceria napoletana" di Piero Serra e Lya Ferretti, Salvatore di Fr... Editore.

Ingredienti:

Per la pasta:

Farina 1 kg.
strutto 300 gr.
Acqua 300 gr.
Sale fino 20 gr.
Miele 30 gr.

Per il ripieno:

Semolino 250 gr.
Ricotta 250 gr.
Zucchero a velo 275 gr,
Uova due
Acqua 7 dL e 1/2
Cedro e scorzette d'arancia canditi 75 gr.
Vanigliina due/tre bustine
Essenza di cannella due gocce
Sale q. b.

Procedimento:

Per realizzare le sfogliatelle ricce occorrono innanzitutto una farina finissima e una speciale sugna (n.d.r.: sugna è termine dialettale con cui si indica lo strutto in Campania) bianca lavorata a freddo che usano i pasticceri. Nei laboratori di pasticceria la pasta viene passata attraverso la "rombola", una specie di complicato laminatoio. In casa essa può essere sostituita da una normale macchina per pasta, ma con risultato non sempre soddisfacente. Sulla spianatoia fate la farina a fontana, nel mezzo mettete il miele e 5 grammi di sale sciolto in un poco d'acqua. Continuando a versare l'acqua a piccole dosi, intridete la farina, e, lavorandola tra le dita, formate tanti sfrizzoli che infine riunirete formando un tutto omogeneo. Lavorate questa pasta per una buona mezz'ora, premendola con le nocche delle dita, pigiandola con le palme delle mani, battendola col mattarello. Smettete soltanto quando la pasta sarà liscia ed elastica. Formatene allora una palla, con un pennello cospargete con la sugna e lasciatela riposare per circa un'ora.

Prendete la pasta e tendetela col matterello su una spianatoia leggermente infarinata, in una striscia molto stretta e lunga parecchi metri. Facendo quest'operazione, dovete stare attenti che la striscia non si allarghi e tanto meno che la pasta si laceri e senza mai usare la farina. Quando finalmente la striscia avrà l'altezza di un paio di millimetri accantonatene una parte in un angolo della spianatoia, ripiegandola dolcemente su se stessa a fisarmonica. Inizia a arrotolarla circa mezzo metro, portandola alla sottigliezza di un millimetro.

Spalmate di sugna sciolta, usando un pennellino, il pezzo di sfoglia spianato al massimo della sottigliezza e arrotolatelo man mano strettamente su se stesso. Senza tagliare dal resto la parte unta e arrotolata, spianate un altro mezzo metro di pasta, mettetevi la sugna e arrotolatela.

Proseguite con lo stesso sistema fino ad esaurimento della pasta. Vi troverete allora un rotolo di circa trenta centimetri di lunghezza e sette - otto di diametro, che ungerete tutt'intorno di sugna sciolta, porrete in un piatto ricoprirete con un pezzo di carta oleata e metterete nel frigorifero, lasciandovelo per almeno ventiquattro ore.

Venuto il giorno di procedere alla cottura delle ricce, preparate con gli ingredienti sopra indicati il ripieno. Togliete dal frigorifero il rotolo di pasta, ponetelo sulla spianatoia e tagliatelo a fette dello spessore di un centimetro.

Osservate le fette e noterete subito che sono composte da un lunghissimo nastro di pasta arrotolato su se stesso. Con tocchi sapienti, dovete trasformare la fetta nella sfogliatella a scaglie il che non è facile a farsi ed è alquanto difficile a spiegarsi.

Prendete una fetta tra le mani, ungetela con un poco di sugna 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. Con pazienza, sottoponetevi allo stesso trattamento le altre fette. Poi, manovrando delicatamente e appiattendole con le striscioline col pollice, date ad ogni fetta la forma di un cono cavo, appuntito in cima e piuttosto largo alla base.



avrete così finalmente la sfogliatella. Non vi resterà che riempirla. Tenetela nel cavo della mano, mettete nell'interno un cucchiaino di ripieno, riavvicinate i bordi, ma senza pigiarli, e adagiatela sopra una placca da forno. Preparate tutte le sfogliatelle, cuocetele in forno molto caldo, sorvegliando la cottura. Dopo cinque minuti, sfornatele, tenetele all'aria, sempre sulla placca beninteso, per due minuti, poi rinfornatele. Quando avranno preso un bel colore dorato, toglietele definitivamente dal forno. Complessivamente l'operazione cottura richiede dai dieci ai quindici minuti. Spolverizzatele di zucchero a velo, di cui avrete tenuto da parte la quantità necessaria (30 gr. circa), e servitele possibilmente calde.

Ripieno

In una pentola portate ad ebollizione l'acqua con un pizzico di sale, versatevi a pioggia il semolino e fatelo cuocere circa 5 minuti, rimescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Fatelo raffreddare. Passate al setaccio la ricotta, unitevi lo zucchero a velo, la vaniglia, le uova, il cedro, le scorzette candite e il semolino raffreddato.

Questo il passo passo seguito:

<http://www.ecucinando.it/http://www.gennarino.org/sfogliatellericce.html>

molto esauriente...

IMPORTANTE: nella ricetta specifica di di impastare le briciole a mano, ma è praticamente impossibile, non si compattano assolutamente..quindi..lasciando le briciole nell'impastatrice, aggiungere a cucchiaini acqua, finchè l'impasto è ben compattato ed elastico. Con le dosi segnate ne sono venute 16...

come ottenere la conchiglia :

<http://www.ecucinando.it/http://www.youtube.com/watch?v=XCHOUuFXoEs>

eccole:

