

## SFOGLIATELLE RICCE

### Ingredienti

- farina (800gr)
- sale
- 2 uova
- burro (350gr)
- cannella
- 4 tuorli d'uovo
- zucchero a velo (400gr)
- zucchero di canna (100gr)
- vaniglina
- canditi (300gr)
- essenza di fiori d'arancio
- ricotta (500gr)
- semolino (300gr)
- essenza di vaniglia

### Come si prepara

Incorporare 200 gr di burro alla farina, setacciata due volte, e al sale. Aggiungere lo zucchero di canna e inumidire con un bicchiere d'acqua profumata con qualche goccia di essenza ai fiori di arancio fino ad ottenere un impasto omogeneo. Coprire l'impasto e far riposare.

Cuocere il semolino nell'acqua bollente poi farlo raffreddare sulla spianatoia o in una ciotola.

Incorporare al semolino, mescolando, lo zucchero a velo profumato con una puntina di vanillina, due uova intere, la ricotta passata nel passapatate o resa crema con una forchetta, i canditi, la cannella e l'essenza di vaniglia. Far riposare in luogo fresco per fare amalgamare i sapori e i profumi.

Fondere a bagnomaria 100 grammi di burro. Stendere la pasta in rettangoli tutti uguali e spennellarli con il burro fuso.

Mettere i rettangoli l'uno sull'altro, coprire e aspettare un'ora. Arrotolare con cura i rettangoli su se stessi Ricavare con un coltello affilatissimo fette larghe due centimetri.

Disporre le fette sul piano di lavoro e una alla volta con il matterello spianarle sottili fino ad ottenere un trapezio con le due punte molto accentuate.

Disporre al centro di ogni sfoglia un cucchiaino di ripieno. Piegare su se stessa la sfoglia e disporla su una teglia leggermente imburrata e infarinata.

Spennellare con l'uovo sbattuto con un pizzico di sale.

Infornare in forno preriscaldato a 200 gradi per 20 minuti. Trascorso questo tempo abbassare la temperatura del forno a 170 gradi e cuocere per altri 30 minuti. Saranno cotte quando la superficie sarà molto dorata.

Togliere dal forno spolverizzare con lo zucchero a velo e servire.

**Difficoltà:** 4

**Gradimento:** 4

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	260 kcal 1089 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

occasioni speciali, bambini, dolci, feste, biscotti

