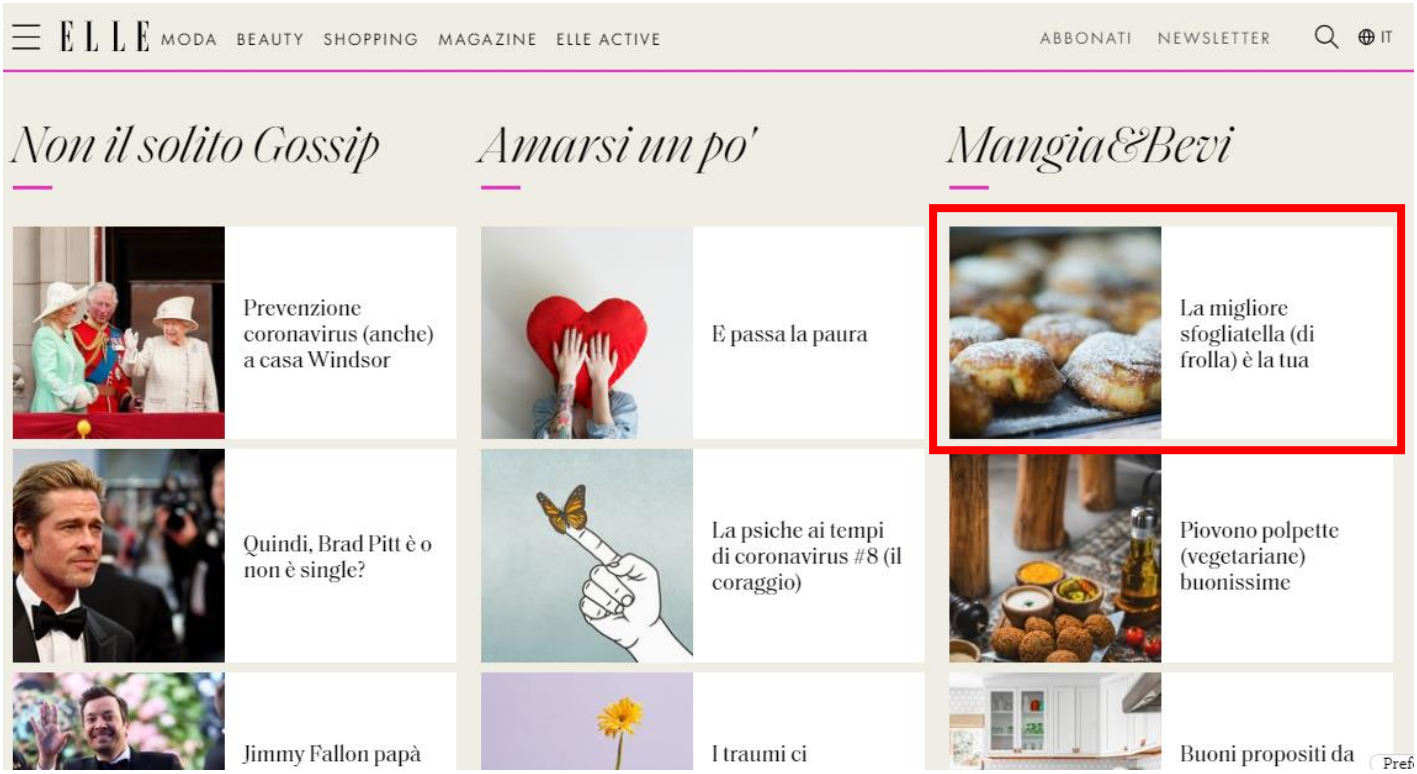
Publication	Elle.it
Date	March 22nd, 2020
Frequency	Online
Unique Users	268.602

Homepage



Publication Elle.it
Date March 22nd, 2020
Frequency Online
Unique Users 268.602

I segreti per preparare (a casa) la migliore sfogliatella (di frolla) che abbiate mai mangiato

— Un dolce caldo, familiare come ci richiede il periodo

ELLE DI REDAZIONE DIGITAL 22/03/2020

Pasticcerie chiuse e un'irrefrenabile voglia di sfogliatelle? Niente paura. Farle a casa non è impresa impossibile, anzi**. Preparare le sfogliatelle frolla a casa** richiede un procedimento elaborato ma molto più facile di quel che si pensa (sono accettati i tentativi che comunque assicuriamo non andranno buttati). Per accompagnarci alla scoperta dei segreti questo **dolce napoletano della tradizione** abbiamo scomodato Gianluca Cecere, pasticcere della Nazionale Italiana che è arrivata terza agli ultimi campionati Mondiali di Pasticceria - organizzati dalla FIPGC - che assicura: "le sfogliatelle frolle (o di frolla) sono un dolce caldo, familiare come ci richiede il periodo". E allora, un bel respirone e tanta concentrazione. Leggete la ricetta delle sfogliatelle fino in fondo, procuratevi gli ingredienti e arrotolate le maniche. Maestti pasticceri in 2 ore. Buon lavoro.

Publication Elle.it
Date March 22nd, 2020
Frequency Online
Unique Users 268.602

Ricetta sfogliatelle frolla

Ricetta sfogliatelle napoletane frolle

Ingredienti per la pasta frolla:

175 gr burro

200 gr zucchero

25 gr miele

100 ml acqua

500 gr farina

Publication Elle.it
Date March 22nd, 2020
Frequency Online
Unique Users 268.602

Procedimento:

Mescolare zucchero con il miele e il burro ammorbidito fino ad ottenere una crema. Aggiungere l'acqua a filo. Infine, aggiungere poco alla volta la farina e impastare con le mani per poco tempo. Formare una palla e porla all'interno di uno strofinaccio. Fa riposare per 12 ore in frigorifero.

Ingredienti per il semolino:

500 kg acqua

175 gr semola di grano duro

10 gr sale fino

Procedimento:

In un pentolino, unire acqua e sale e portare a bollore. Una volta che l'acqua bolle, unire lentamente la semola miscelando con una frusta in acciaio. Lasciar asciugare il composto a fiamma bassa per 5 minuti continuando a mescolare. Passati i 5 minuti, versare il composto in una ciotola coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare.

Ingredienti per la crema di ricotta:

680 gr semolino

800 gr ricotta di pecora

384 gr zucchero

Publication Elle.it
Date March 22nd, 2020
Frequency Online
Unique Users 268.602

240 gr cubetti di arance candite

n° 2 arance grattugiate

n° 2 gocce di cannella liquida

n°1 uovo

Procedimento:

Miscelare il preparato di semolino, ormai freddo con i cubetti di arance candite, le scorze di arance grattugiate e le gocce di cannella. Una volta amalgamati gli ingredienti, aggiungere la ricotta poco alla volta. Infine, aggiungere lo zucchero e l'uovo. Mescolare fino ad ottenere una crema e lasciarla riposare per 12 ore in frigorifero.

Composizione e cottura del dolce:

Stendere la pasta frolla e ricavare dei cerci di 8cm di diametro. Porre al centro un cucchiaio di crema alla ricotta e richiudere la pasta frolla come un fagottino, avendo cura di sigillare bene i bordi. Disponete le sfogliatelle su una leccarda foderata con della carta da forno, coprite con della pellicola e lasciate riposare per qualche ora. Trascorse le due ore, spennellare la sommità dei fagottini con del tuorlo sbattuto. Cuocere in forno statico preriscaldato a 225° per 18-20 minuti fino a che risulteranno ben dorate.

https://www.elle.com/it/cucina/dolci/a29418192/sfogliatelle-napoletane-frolla-ricetta/