Cartellate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Azucar: 2 cdas.
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Harina 0000: 250 g
Manteca: 50 g
Sal: Una pizca
Vino blanco dulce: Cantidad necesaria

Bebida sugerida

Te negro: A gusto

Relleno

Azucar: 4 cdas.
Crema de leche: 200 cc
Ricotta: 250 g
Ralladura de naranja en almíbar: 1 cda.

Salsa de naranjas

Azucar: 1 Taza
Naranjas: 2 Unidades

Varios

Frutas Rojas: 500 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina*, la *manteca* y la sal hasta formar una masa granulada.
- Incorpore el azúcar y vino en cantidad suficiente hasta lograr un bollo de masa tierna y lisa.
- Termine de amasar en la mesada enharinada.

- Deje reposar cubierta con un film durante 30 minutos.
- Estire con un palote hasta obtener una lámina delgada.
- Corte rectángulos con la rueda de cortar ravioles.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Salsa de naranjas

- Exprima las naranjas y ralle la cáscara.
- En una *cacerola* forme un *almíbar* liviano con el *jugo* de *naranja*, la ralladura y el azúcar.

Relleno

- Bata la *crema* con 2 cucharadas de azúcar a punto chantilly.
- Mezcle la ricotta con dos cucharadas de azúcar.
- Incorpore la ralladura de *naranja* y la *crema*.

Presentación

- Sirva un rectángulo de masa frita en el centro de un plato, encima disponga una cucharada de relleno y frutas rojas, encima más relleno.
- Finalmente cubra con otro rectángulo de masa.
- Salsee los bordes del plato con la salsa de naranjas.

- La salsa puede realizarla del mismo modo, reemplazando las naranjas por limones.
- La ralladura de *naranja* en *almíbar* del relleno, debe tomarla de la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cartellate