Masa hojaldrada de ricotta y semolín, Sfogliatelle Ricce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 125 g
Cáscara de naranja abrillantada: 50 g
Yemas: 4 Unidades
Harina: 300 grs.
Agua: 360 cc
Semolin fino: 200 g
Ricota: 450 grs.
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Sal fina: Cantidad necesaria
Azucar: 150 grs.
Agua: 180 cc
Grasa de Cerdo: 125 grs.
Canela En Polvo: Una pizca

Preparación de la Receta

Relleno

- Coloque en una *cacerola* 360cc de agua junto con el azúcar y lleve a fuego medio, cuando el agua tome temperatura incorpore en forma de lluvia el **semolín** mientras mezcla continuamente con un batidor manual hasta que se absorba el agua y quede espeso, retire del fuego.
- Sobre una placa con papel *manteca* extienda el *semolín cocido* y deje enfriar.
- En un bowl coloque 180cc de agua, sal y la *harina* tamizada, comience a mezclar y luego amase sobre la mesada hasta que la masa se despegue y quede bien lisa, envuélvala en papel film y déjela reposar en la heladera durante aproximadamente 8 horas.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada junto con la grasa de *cerdo* fundida.

Armado

- Una vez frío el *semolín* córtelo en trozos y colóquelo en el vaso de una procesadora, incorpore las yemas, la ricotta, la canela, esencia de vainilla y cáscara de *naranja* abrillantada picada, procese hasta obtener una *crema*, luego colóquela dentro de una manga y reserve en la heladera.

- Una vez que la masa descanso, retírela de la heladera, divídala en cuatro partas y estírela, tome una parte de la masa y estírela con la máquina o palo de amasar hasta lograr un 1mm de espesor, luego encime cada hoja de masa y estírela nuevamente hasta lograr un espesor bien fino, divídala nuevamente en dos partes y estire cada una por separado, la masa debe quedar casi transparente, empareje los bordes
- Con la ayuda de una espátula plana o pincel cubra la masa con una fina capa de la pasta de *manteca* y grasa, terminado este paso enrolle suavemente para que la masa no se rompa dejándolo bien presionado, envuelva en papel film y reserve en la heladera durante 8 horas.
- Pasado el tiempo de reposo corte el rollo en porciones de 1cm de ancho, páselos por *harina* y estírelos del centro hacia un lado y luego del centro hacia el otro lado, gire y proceda de la misma forma, comenzando siempre del centro hacia fuera, luego de vuelta el circulo y de forma de capelina
- Con la ayuda de la manga rellene las capelinas y cierre por la mitad presionando los bordes para que se pegue
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada acomode las sfogliatelles y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 30 minutos
- Terminada la cocción espolvoréelas con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva las Sfogliatelles en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/masa-hojaldrada-de-ricotta-y-semolin-sfogliatelle-ricce