

Triangolini di ricotta con confettura di ciliegia

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Cottura: 25 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

I triangolini di ricotta al forno sono dei deliziosi involucri croccanti che racchiudono un morbidissimo e goloso ripieno di confettura di ciliegie o di Nutella.

Questi triangolini di ricotta, che possono essere serviti tiepidi o freddi, sono un'ottima idea per la merenda di bambini (e adulti!). Serviteli al naturale o spolverizzandoli con zucchero a velo, finiranno in men che non si dica!



Ingredienti per la sfoglia di 16 triangolini:

>> Burro 175 gr	>> Ricotta di mucca 250 gr
>> Farina 300 gr	>> Uova 1

...per il ripieno

>> Ciliegie confettura q.b.	>> Nutella q.b.
--------------------------------	--------------------

Preparazione



Per preparare i triangolini di ricotta con confettura di ciliegie e Nutella iniziate con la preparazione dell'impasto: mettete su di una spianatoia la farina, il burro (freddo) tagliato a pezzetti e la ricotta (1) e impastate bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (2). Se nell'eseguire tale operazione il composto risulterà appiccicarsi alla spianatoia, cospargetela più volte con della farina, fino a che l'impasto risulterà elastico e asciutto.

A questo punto avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e mettetelo nel frigorifero per almeno mezz'ora (3).



Togliete l'impasto dal frigorifero e con l'aiuto di un matterello, stendete il composto fino a formare una sfoglia della forma di un rettangolo e dello spessore di 2 mm. Con una rotella tagliapasta dentellata, ricavate dalla sfoglia dei quadrati dai lati di cm 10 (4), e ponete al centro di essi un cucchiaino di Nutella oppure di confettura di ciliegie (5).

Sbattete un uovo in una ciotolina, e con un pennellino spennellate i bordi dei quadrati di pasta,





prima di ripiegarli in obliquo (7) per formare dei triangolini (8). Una volta chiusi, ponete i triangolini su delle teglie foderate di carta forno e spennellate la loro superficie con l'uovo sbattuto (9), quindi infornateli per 20-25 minuti a 180-200°.

A cottura ultimata sfornate i triangolini e poneteli in un vassoio, cospargeteli eventualmente di zucchero al velo e serviteli tiepidi (per evitare di scottarvi con i ripieni) o freddi.

Consiglio

Se dalla sfoglia ricaverete dei quadrati dal lato di cm 10 otterrete circa 16 triangolini di dimensioni abbastanza consistenti, ma se ridurrete il lato dei quadrati a 8 cm ne ricaverete circa 20.

Per quanto riguarda il ripieno, potete dare sfogo alla vostra fantasia, preparando delle creme di vostro gusto o scegliendo la confettura che più vi piace.

Curiosita'

Il sapore della sfoglia di questa preparazione è neutro e quindi il suo ripieno può essere sia dolce che salato.

Se volete un'idea di come preparare un antipasto sfizioso da servire sia caldo che freddo, andate alla ricetta [“Triangolini di ricotta con taleggio e pere”](#) o [prosciutto di Praga e Gruyere”!](#)

