

PIZZA E PASTA Mensile Pizza New Tiratura: 80.000 copie



di Patrizio Carrer

solo pizza, ma anche tante altre sono le eccellenze alimentari di Napoli, soprattutto se parliamo di dolci. Dalla pastiera al baba, dalle sfogliatelle alle zeppole, la capitale partenopea offre una grande varietà di dolci fritti, lievitati, ripieni che riempiono di colori e profumi le vetrine delle tante pasticcerie cittadine, ingolosendo occhi e palati con ricette di alta qualità e con riproposizioni innovative di alcuni grandi classici. Ed è proprio uno dei più famosi dolci napoletani - la sfogliatella – ad essere riproposto e rivisitato in chiave contemporanea da una delle pasticcerie più note della città: "Cuori di Sfogliatella".









La "fritta" è una ricetta esclusiva ideata da Antonio Ferrieri (ideatore di "Cuori di Sfogliatella) e "unisce la bontà della sfogliatella classica con la grande tradizione dei dolci fritti campani. Inutile girarci intorno: tutto è più buono se è fritto, ma la messa a punto di questa sfogliatella apparentemente semplice è stata tutt'altro che breve. Al pari di uno chef di alta cucina chiamato a confrontarsi con i piatti più semplici, i nostri pasticcieri hanno lavorato a lungo per perfezionare la ricetta tradizionale e adattarla alla frittura".

- La ricetta della sfogliatella -

by "Cuori di Sfogliatella"

Ricetta classica per 4 persone:



PER LA PASTA FROLLA:

- 200 gr farina;
- 60 gr burro;
- 20 gr strutto; 40 cl acqua;
- 40 gr miele; Vaniglia e ammonio q.b

PER IL RIPIENO:

- 80 gr ricotta vaccina;
- 30 gr semola; 65 gr zucchero;
- 25 gr cubetti arancio;
- Aromi naturali q.b.





PREPARAZIONE

Si lavora il burro e lo strutto con lo zucchero, si aggiungono poi la farina, l'acqua e gli aromi. Si impasta fino ad ottenere un panetto omogeneo e non appiccicoso. Il passo successivo è quello di avvolgere la pasta frolla formata in un foglio di pellicola e lasciarla a riposare in frigorifero.



Passato il tempo di riposo, circa 30 minuti, si riprende la pasta frolla per rilavorarla qualche minuto con le mani, si stende con il mattarello sul piano di lavoro e si formano con il coppapasta 8 dischi di pasta frolla. Ripieno: Si versano tutti gli ingredienti in una planetaria e si mescolano per circa due minuti. Poi si prende un disco di pasta frolla precedentemente realizzato e si farcisce con due cucchiai di dose e si chiude il ripieno utilizzando un altro disco di pasta frolla. Si utilizzando un airro disco di pasta frolia. Si procede nello stesso modo per tutti i dischi di pasta. Una volta terminato si utilizza un pennello da cucina, lo si immerge in un uovo e si passa sulla parte superiore della frolla. Si cuoce a forno ventilato 180 gradi per 25 minuti oppure forno statico a 120 gradi 45 minuti.