

Triangolini di ricotta con confettura di ciliegia

Le ricette della famiglia Bertioia // 1

Ingredienti per 16 triangolini

150 g di burro
300 g di farina 00
250 g di ricotta vaccina
200 g di confettura di ciliegia “Az. Ag. Bertioia”
1 uovo
1 bustina di vanillina
buccia di limone grattugiata

Procedimento

- Mettere su una spianatoia la farina, il burro tagliato a pezzetti, la ricotta e gli aromi.
 - Impastare bene gli ingredienti fino ad avere un impasto liscio ed elastico. Se nell'eseguire tale operazione il composto risulterà appiccicarsi al tavolo da lavoro, cospargerlo con della farina, fino a che l'impasto risulterà asciutto.
 - Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e porlo nel frigorifero per almeno mezz'ora.
 - Con l'aiuto di un matterello, stendere il composto fino a formare una sfoglia della forma di un rettangolo dello spessore di 2 mm.
- Con una rotellina tagliapasta dentellata, ricavare dei quadrati dai lati di 10 cm e porre al centro di essi della confettura di ciliegia.
- Sbattere un uovo in una ciotola e con un pennellino spennellare i bordi dei quadrati di pasta, prima di ripiegarli in obliquo per formare dei triangolini.
 - Una volta chiusi, porre i triangoli su delle teglie foderate di carta da forno.
 - Spennellarli con l'uovo sbattuto e infornare per 20 minuti a 180°.
- A cottura ultimata, porre i triangoli su un vassoio e cospargerli con lo zucchero a velo.
 - Servili tiepidi

