



La sfogliatella riccia e frolla

L'antitesi della pizza è sicuramente la sfogliatella, riccia o frolla, specialità tutta napoletana che viene gustata in qualsiasi momento della giornata da chi al salato preferisce il dolce. Calda, poi, è deliziosa.

Sfogliatella riccia:

Questo dolce dalla forma di conchiglia, pieno di crema, talvolta, infiocchettato di amarena, ha un fascino irresistibile. “Se la gustate appena una volta, non lo dimenticherete più, vi affascina e vi conquista. Esso è una espressione dolciaria delle piu' genuine, di una città, tra le piu' nobili e storiche del Mediterraneo”.

La sfogliatella, nata in un chiostro della costa Arnalfitana, intitolata a Santa Rosa, si è andata sempre più affermando in tutto il mondo, conservando la sua fama di specialità, tra le piu' originali della pasticceria napoletana.

La scritta Sfogliatelle Napoletane che sovrasta il negozio dei suburbi di New York, di San Francisco, di Brooklin, di Pechino, di AnverA

Berlino, diventa la “little Naples”, “ove si ritrova la realtà del paese lasciato, con la sua vita, la sua gente, i suoi gesti, una parte dell'io stemperato nel ricordo della mutabilità degli eventi”.

Come la ricetta di questo dolce sia trapelata al di là della severità claustrale, resta ancora un mistero. Il primo ad appropriarsene fu un antico pasticcere: Pasquale Pintauro, il quale manipolò il formato della sfoglialella fino a ridurre le sue dimensioni, abolendo l'originario tocco di amarena.

In seguito, la trasformò ancora variando la croccante pasta sfoglia con altra morbida. Nacque così: la sfogliatella frolla.

Se il monastero scomparso, se il vecchio Pintauro non ci sono più, le sfogliatelle restano trionfanti nel tempo.

DOSE:

z Per la pasta:

z Farina gr.800

z Strutto gr.600 circa z

Acqua gr.500 circa z

Sale due cucchiai

z Zucchero a velo per spolverizzare le sfogliatelle

Per il ripieno:

z Ricotta gr.300

z Semolino gr.300

z Sale un poco

z Acqua gr.600 circa

z Zucchero a velo gr.300

z Uova 2

z Frutta candita gr.100

z Cannella un poco

Disponete sul marmo la farina a fontana con il sale al centro e 200 gr. di strutto, mescolate unendovi poco per volta acqua fredda, impastate fino ad avere una pasta liscia e morbida. Lavoratela bene e con essa fatene un pane, ungetelo di sugna e lasciatelo riposare in luogo fresco per circa un'ora.

Nel frattempo tagliate a dadini la frutta candita.

Ungete con lo strutto una o due placche da forno, secondo il bisogno, spolverizzatele di farina rigirandole bene, affinché se ne rivestano sufficientemente.

Fate sciogliere a fuoco bassissimo il rimanente strutto.

Dopo che la pasta avrà riposato il tempo necessario, mettetela sulla spianatoia leggermente infarinata e col mattarello formate un rettangolo molto sottile. Con un coltello paregiate i quattro lati, in modo da avere un rettangolo dai lati perfettamente squadrati; quindi tagliatelo per il lungo in modo da avere quattro strisce di pasta perfettamente uguali. Immergete una pennellina nello strutto che avete fatto sciogliere e spennellate ogni striscia di pasta badando di far combaciare i bordi. Partendo da una estremità arrotolate le strisce su se stesse in modo da avere un rotolo del diametro di circa 14 cm. Col coltello paregiate i bordi del rotolo, quindi col manico di un cucchiaio di legno imprimate sul rotolo dodici solchi in modo da lasciare tra loro uno stesso spazio; poi col coltello affilato e infarinato tagliate seguendo i solchi, dodici fette uguali.

Spolverizzate di farina il tavolo, mettetevi una delle fette e con un piccolo mattarello, partendo sempre dal centro, spingete la pasta verso destra in modo da stendere le striscioline di pasta che formano la fettina, poi verso sinistra, poi verso l'alto, quindi verso il basso, facendo attenzione che il mattarello parta sempre da centro della pasta. A lavoro ultimato le strisce di pasta avranno preso forma ovale. Spolverizzate con un po' di farina un vassoio, sistematevi gli ovali mano a mano che sono pronti, badando di capovolgerli in modo che la parte che era stata a contatto col mattarello sia ora a contatto con il vassoio. Distribuire su ogni ovale, non perfettamente al centro, un po' del composto preparato, inumidite con un poco di uovo battuto gli orli, quindi ripiegate l'ovale su su' stesso chiudendo il ripieno; premete leggermente la pasta perchè aderisca e non si apra durante la cottura.

Mano a mano che le sfogliatelle sono pronte mettetele sulla placca preparata in precedenza. Lucidate leggermente la superficie con lo strutto

sciolto e mettetelo in forno ben caldo, lasciandole per una decina di minuti, sfilate la placca e sempre con mano leggera ungetele con lo strutto di nuovo, rimettetele in forno abbassandone il calore, dopo circa 20 minuti, ungetele per la terza volta, abbassate ancora il calore del forno e lasciatevele per circa 8 minuti.

A cottura ultimata, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele quasi calde.

Lavorate bene la pasta, un tempo la si lavorava di polso e di gomito, finché non risulti liscia ed omogenea.

Lasciatela riposare per circa 30 minuti. Intanto preparate il ripieno come già fatto per le ricce. Dividete la pasta in pezzi formando delle palle leggermente ovali. Sulla metà di ogni ovale mettete un po' di ripieno; ripiegatele su sé stesso, pigiando bene il bordo.

Con un tagliapasta ritagliate le sfogliatelle per renderle regolarmente rotonde. Sistematele su una placca da forno, spennellatele con un po' di rosso d'uovo e infornatele in forno a 130' moderando in seguito il fuoco.

Sorvegliate sempre la cottura in modo che la parte inferiore non bruci. Appena saranno divenute bionde, ritiratele dal forno, lasciatele raffreddare e poi cospargetele abbondantemente di zucchero vanigliato.

Sfogliatella frolla:

- Farina gr. 250
- Sugna gr.80
- Zucchero r. 80
- Acqua fredda o latte gr.50 circa

- Uova per indorare la pasta 2

Per il ripieno:

z Semolino gr.150

- Acqua gr.400
- Sale circa 2 cucchiari
- Ricotta gr.200 circa
- Zucchero gr.180
- Uova 1
- Frutta candita gr.100
- Cannella un poco

Disponete la farina a fontana; al centro mischiatevi lo zucchero, prima con l'acqua, poi con la sugna ed infine con la farina prendendola un poco per volta e sfocchetandola bene con le dit Lavorate bene la pasta, un tempo la *si* lavorava di polso e di gomito, finchè non risulti liscia ed omogenea.

Lasciatela riposare per circa 30 minuti. Intanto preparate il ripieno come già fatto per le ricce. Dividete la pasta in pezzi formando delle palle leggermente ovali. Sulla metà di ogni ovale mettete un po' di ripieno; ripiegatele su sé stesso. pigiando bene il bordo.

Con un tagliapasta ritagliate le sfogliatelle per renderle regolarmente rotonde. Sistematele su una placca da forno, spennellatele con un po' di rosso d'uovo e infornatele in forno a 130' moderando in seguito il fuoco.

Sorvegliate sempre la cottura in modo che la parte inferiore non bruci. Appena saranno divenute bionde, ritiratele dal forno, lasciatele raffreddare e poi cospargetele abbondantemente di zucchero vanigliato



a.

