



Sole di sfoglia alla crema di ricotta e Marsala

La soluzione perfetta e veloce per preparare un dolce all'ultimo momento, per ospiti improvvisi o per una merenda particolare quando si "voglia di qualcosa di buono".



Sole di sfoglia alla crema di ricotta e Marsala (Ph © Francesca Vassallo).

Il **Sole di sfoglia alla crema di ricotta** ci viene in aiuto in caso di ospiti improvvisi, per una merenda o una cena oppure quando vogliamo servire un fine pasto sfizioso senza preparare una torta elaborata: con questa ricetta porteremo in tavola un **dessert gustoso e decorativo**.

Ricetta Sole di sfoglia alla crema di ricotta e Marsala

Se c'è bisogno di più porzioni, si segue lo stesso procedimento raddoppiando le dosi. In questa versione abbiamo adoperato il Marsala ma, in caso di bambini, prepararla senza liquore. Si possono anche immaginare ripieni alternativi come, ad esempio, ricotta con crema di nocciole o solo crema di nocciole per i più golosi.



Gli ingredienti del sole di sfoglia (Ph © F. Vassallo).

Ingredienti per 4 persone

- Rotolo di pasta sfoglia rotondo, uno
- Ricotta di pecora, 150 grammi
- Zucchero, 3 cucchiari
- Marsala, un cucchiario e mezzo
- [Maizena o amido di mais](#), un cucchiario raso
- Cannella, qb
- Tuorlo d'uovo, uno

Preparazione

Diluire la ricotta con il marsala e incorporare lo zucchero e la maizena. Mescolare bene fino ad ottenere una crema senza grumi.

Srotolare la pasta sfoglia sopra il foglio di carta forno. Piegarla leggermente a metà e segnare il centro.

Spalmare la crema sulla metà anteriore della pasta, spolverare di cannella in polvere e ripiegare sopra l'altro lembo. Chiudere delicatamente i bordi aperti.

Con un coppapasta o un bicchiere, praticare un semicerchio al centro della mezzaluna senza tagliare la parte inferiore, come da foto 1.



Foto 1 – Praticare un semicerchio sulla mezzaluna (Ph © F. Vassallo).

Tagliare la pasta a metà con un coltello e poi ogni spicchio ancora a metà (otto fette in totale), incidendo anche la sfoglia inferiore. Prendere delicatamente ogni spicchio e avvolgerlo su se stesso a spirale per due volte. Spennellare il dolce con il tuorlo d'uovo (Foto 2).



Foto 2 – Spennellare con tuorlo d'uovo e infornare (Foto © F. Vassallo).

Infornare nel forno caldo a 200 gradi per 25 minuti circa. A piacere, spolverare di zucchero a velo. Servire tiepido e buon appetito!

Data di creazione

07/10/2017

Autore

francesca-vassallo