

Sfogliatelle svelte all'albicocca



Le sfogliatelle, quelle vere sono buone, molto buone!
Ma certo anche molto impegnative da preparare.

Io, nella mia cucina domestica, non m'azzardo nemmeno a provarci.

Però, volendo proporre agli amici qualcosa di grande effetto, posso sempre preparare queste *sfogliatelle svelte!*

Basta della pasta sfoglia pronta (ma che sia buona!), del burro sciolto, un po' di tempo a disposizione e, soprattutto, tanta pazienza!

Per il ripieno, poi, ognuno può decidere cosa usare:
la classica crema al semolino (tanto simile a quella che si usa per lo strudel alle albicocche), una crema pasticceria o una confettura.

In quelle che propongo qui, io ho utilizzato la mia confettura di albicocche del Vallese: ne ho ancora qualche barattolo in dispensa!

Quindi, cominciando come sempre dagli ingredienti, cominciamo la preparazione!

Ingredienti:

pasta sfoglia pronta (g 225)	rotoli	2
burro sciolto		QB.
confettura (di albicocche)		QB.
zucchero semolato	CT.	1
zucchero a velo		Ad Lib

Preparazione:

Sciogliere in un pentolino o nel microonde del burro.

Stendere il primo rotolo di pasta sfoglia, stenderlo ulteriormente con il mattarello (per evitare che attacchi, coprirlo con un foglio di carta forno dopo averlo lievemente spolverato di farina).

Spennellare di burro la prima metà, copirla con la seconda premendo bene con le mani per farla aderire, quindi spennellarla di burro e preparare in due parti (ulteriormente stese) la seconda sfoglia.

Disporre un altro pezzo di sfoglia sopra i due già pronti, spennellare di burro e coprire con l'ultimo.

Coprire con un foglio di carta forno e passare delicatamente un paio di volte col mattarello per far aderire bene.

Spennellare ulteriormente di burro e cominciare ad arrotolare strettamente.

Ora avvolgere nella carta forno, mettere in un sacchetto da frigo di dimensioni adatte e mettere a riposare nel freezer per un'ora (non troppo oltre o diventa duro come un mattone e difficile da lavorare!).

Preriscaldare il forno (statico) a 220°C.

Trascorsa un'ora appoggiare il rotolo sul bancone e cominciare a tagliare col coltello dei dischi di un centimetro di spessore.

Aiutandosi facendo girare i dischi fra le dita, tirare verso di sé i bordi esterni del disco mentre con l'altra mano si spingono verso il basso i punti più interni; fino a ottenere un cestello.

Preparati tutti i cestelli cominciare a riempirli uno a uno di confettura o di un ripieno a vostra scelta chiudendoli poi delicatamente ai bordi.

Disporli via via su di una teglia da forno rivestita di carta forno.

Quando saranno tutti pronti, spennellarli appena di burro e spolverarli poi appena di zucchero semolato.

Infornare per circa 20'.

Sfornare, cospargere di zucchero a velo... e spostarli, con la carta forno su di una gratella per raffreddarli meglio.

Disporli elegantemente su di un vassoio e cronometrare il tempo necessario perché vengano spazzolati via! (son riuscito a fatica a far le foto finali...).

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Si può anche utilizzare un solo foglio di pasta, steso molto bene e tagliato in tre parti: verranno delle mini sfogliatelle (ideali per chi è a dieta -LOL-).*
- *Un ripieno meraviglioso e quello di dadolini di mela saltati in padella un paio di minuti con burro, zucchero e cannella e conditi poi con un'idea di confettura di albicocche.*
- *Se proprio voleste farcirli di nutella, utilizzate una [crema casalinga di cioccolato alle nocciole](#), come questa ([qui la ricetta](#)).*