

Rotoli con mele e con ricotta



Ingredienti:

per la sfoglia:

225 ml acqua

425 g farina 00

7 cucchiaini olio di semi

1/2 cucchiaino sale

per il ripieno di mele:

4 mele

70 g zucchero di canna

20 g burro

cannella

per il ripieno di ricotta:

300 g ricotta di mucca

1 limone

100 g zucchero

2 uova

In una ciotola mettete la farina e al centro l'acqua, l'olio ed il sale.



Amalgamate bene tutti gli ingredienti finché ottenete un impasto omogeneo. Chiudetelo nella pellicola trasparente e lasciate nel frigo almeno 1/2 ora.



Per il ripieno di ricotta : mescolate la ricotta con le uova, lo zucchero e la buccia grattugiata di limone.



Amalgamate il tutto solo con la forchetta.



Preparate il ripieno di mele: mettete nella padella le mele grattugiate sulla grattugia con i fori grandi, insieme allo zucchero e burro.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta del fornello medio circa 10 minuti. Lasciate intiepidire prima di aggiungere la cannella.



Togliete l'impasto dal frigo e dividete in 4 parti. Stendete ogni parte a rettangolo e farcite con il ripieno.



Arrotolate su se stessi avendo cura di sigillare i bordi. Poggiate nella casseruola unta con olio tutti i rotoli ottenuti, e spalmate d'olio sopra.



Coprite con Magic Cooker e mettete la casseruola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Cuocete a fiamma alta 3 minuti, poi fiamma media circa 25-30 minuti. Asciugate ogni

tanto il coperchio sotto.



Lasciate raffreddare nella casseruola, poi togliete e mettete sul piatto da portata.



Spolverizzate con zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.