

# SFOGLIATELLE TERAMANE

## INGREDIENTI PER L' IMPASTO:

- 600 g di farina
- 40 g di strutto (a pomata)
- 2 cucchiai di zucchero
- 5 tuorli
- 1 uovo intero
- 60 g olio extra vergine di oliva
- 160 ml di vino



## PER REALIZZARE I ROTOLI:

- 500 g di strutto sciolto
- q.b. di zucchero a velo per decorare

## PROCEDIMENTO:

*Mettere la farina a fontana e all'interno rompere le uova e sbatterle con una forchetta; aggiungere lo zucchero, lo strutto a pomata, l'olio evo e il vino e impastare fino a quando si formi una palla liscia. Far riposare 30 minuti in frigorifero. Stendere l'impasto con una sfogliatrice e creare 5 sfoglie sottili e uguali. Spennellare la prima sfoglia con lo strutto sciolto; posizionare un'altra sfoglia sopra facendo attenzione a farla combaciare. Sovrapporre le altre 3 sfoglie con lo stesso procedimento. Spennellare l'ultimo strato con lo strutto e arrotolare dalla parte più stretta. Deve risultare un rotolo pressato dello spessore di 4/6 cm circa. Coprire il rotolo con pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero (con questa ricetta si realizzano 3 rotoli). Tagliare delle fette e stendere con il mattarello; farcire a piacere (nella ricetta originale il ripieno viene fatto con confettura di uva, cioccolato a scaglie, cannella e buccia di arancia); chiudere come un raviolo e posizionare le sfogliatelle su una teglia con carta da forno. Cuocere a 180°C per circa 15 minuti in forno preriscaldato ventilato. Lasciar raffreddare le sfogliatelle e cospargere con zucchero a velo.*