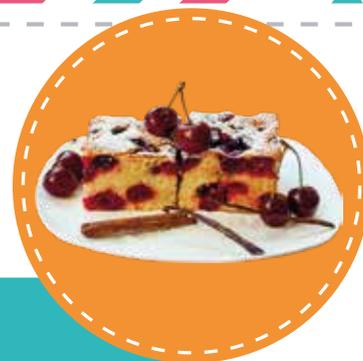


Quadrotti Ricotta e Ciliegie (Emilia Romagna)



INGREDIENTI

Per la base

300 g Farina 00
100 g Zucchero
100 g Burro
1 bacca di Vaniglia
1 Uovo
1 pizzico Sale
16 g Lievito per dolci



egg



Per il ripieno

500 g Ricotta
120 g Zucchero
400 g Ciliegie Vignola IGP
denocciolate

food

PREPARAZIONE

La prima cosa da fare per preparare i Quadrotti di ricotta e ciliegie di Vignola IGP è posizionare al centro di una spianatoia la farina a fontana. Aprire l'uovo al centro, unire il sale, il burro morbido (toglierlo almeno 2 ore prima dal frigo), la bacca di vaniglia, il lievito e lo zucchero.

Impastare con le mani unendo la farina man mano con gli altri ingredienti.

Formare un panetto che risulterà secco e sbriciolarlo completamente nella ciotola.

In una ciotola a parte, unire la ricotta con lo zucchero.

Prendere parte dell'impasto e formare la base in uno stampo rettangolare foderato con carta da forno.

Formare la base sbriciolata, unire la ricotta, distenderla e aggiungere le ciliegie.

Prendere l'altra metà dell'impasto sbriciolato e ricoprire il tutto.

Infornare in forno già caldo e cuocere a 180 C° per 30 minuti.

Sfornare, lasciare raffreddare e togliere il dolce dallo stampo.

Tagliare a quadrotti e servire freddo. Conservare in frigo.