

Biscotti Con La Ricotta

Aggiungere al burro lavorato con la ricotta la farina, il sale ed il lievito, amalgamare il tutto il pi? rapidamente possibile. Raccogliere la pasta ottenuta a palla e farla lievitare in frigo per mezz'ora. Tirare la pasta con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1/2 cm. Tagliare dei rettangolini e mettere al centro marmellata o Nutella. Chiuderli stile saccottino. Metterli nel forno a 180 gradi per 30 minuti circa in una teglia ricoperta con la carta forno. Cospargere di zucchero a velo.

Ingredienti

300 G Ricotta Piemontese
150 G Burro Ammorbidito
300 G Farina
1 Pizzico Sale
1 Bustina Lievito

Note

Preparazione: 50 minuti.