



MEZZELUNE CON RICOTTA E RIPIENO DI MARMELLATA

Ingredienti

150 gr. di semola di grano duro rimacinata per frolle e crostate "le Semole d'autore" [Selezione Casillo](#)
100 gr. di burro
150 gr. di ricotta
1 /2 bustina di lievito per dolci
un pizzico sale
marmellata a piacere q.b.

Procedimento

Preparare l'impasto mettendo la semola a fontana in una ciotola, aggiungere il burro, la ricotta e infine il lievito per dolci.
Mescolare bene fino ad ottenere una pasta morbida e liscia e formare un panetto.

Stenderla su una spianatoia, formare dei cerchi con uno stampo , riempirli al centro con la marmellata di albicocche e chiuderli a meta' formando delle mezzelune e rifinire con una rotella dentellata.

Cuocere in forno a 170° per circa 15 minuti.

Cospargere con zucchero a velo, quando si saranno raffreddati.