

# Mezzelune di ricotta e mandorle con cuore di mela

Come al solito riesco raramente a proporre qualche ricettina per le feste ma sono sicura che ve la siate cavate tutte benissimo ed abbiate cucinato piatti deliziosi. Io ho preparato solamente i dolci ma in compenso ho mangiato tantino! Poi si riparte con il buon proposito di fare un pochino di dieta ma qui pare non attacchi più ☐

Mettiamola così, dopo qualche giorno di festa serve la carica per ripartire e riprendere i soliti ritmi, e quindi io vi offro queste delicate mezzelune, non troppo dolci e così morbide da sciogliersi in bocca.



**MEZZELUNE DI RICOTTA E MANDORLE**  
**CON CUORE DI MELA** per circa 30/32 mezzelune

per la pasta

140 g di ricotta di mucca

140 g di farina

100 g di burro

100 g di farina di mandorle

70 g di zucchero

1 tuorlo

per il ripieno

450 g di mela al netto degli scarti

70 g di zucchero

1 cucchiaino di rum (facoltativo)

1 cucchiaino di succo di limone

1 cucchiaino di confettura di pesche o albicocche

zucchero a velo



Lavorate il tuorlo con lo zucchero, unite il burro ammorbidito e formate una crema. Aggiungete la ricotta e i restanti ingredienti per la pasta. Mettete il composto in frigorifero per 2 ore avvolto in pellicola per alimenti.



Sbucciate le mele, privatele del torsolo e pesatene 450 grammi. Tagliate le mele a piccoli dadini e mettetele in padella con lo zucchero, dopo che lo zucchero si sarà sciolto allungate con dell'acqua e fate cuocere finché saranno molto cotte, il composto non dovrà essere troppo asciutto. Schiacciate le mele con una forchetta, unite il succo di limone, il rum e la confettura, mescolate bene e lasciate

raffreddare. Stendete la pasta sottile e tagliate dei cerchi di 8 centimetri, al centro mettete un cucchiaino di composto di mela e ripiegate i cerchi a metà sigillando bene i bordi, se fosse necessario inumidite con un velo d'acqua. Cuocete in forno caldo 180°C per 12/14 minuti o fino a leggera doratura. Lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo. Conservate le mezzelune in una scatola di latta o in un vaso di vetro ben sigillato.

