
BISCOTTI CON LA RICOTTA

Ingredienti:

- 3 hg di ricotta,
- 150 g di burro ammorbidito,
- 3 hg di farina,
- 1 pizzico di sale,
- 1 bustina di lievito.

Aggiungere al burro lavorato con la ricotta la farina, il sale ed il lievito, amalgamare il tutto il più 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.

Chiudeli stile saccottino.

Metterli nel forno a 180 gradi per 30 minuti circa in una teglia ricoperta con la carta da forno.

Cospargere di zucchero a velo.