



TORTELLI ALLA RICOTTA

chef Livello base

TORTELLI DI CARNEVALE CON RICOTTA FRESCA

TORTELLI

Ingredienti

BONNY

uova - a temperatura ambiente

acqua

ricotta fresca

Preparazione

1000g Mescolare in planetaria con frusta a media velocità per 4-5 minuti, o

1250g comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

500g Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9 dosare piccole

500-600g quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti.

Composizione finale

Dopo breve sgocciolamento dell'olio su griglia o carta assorbente, rotolare i tortelli in zucchero semolato.

Una gustosa alternativa si può ottenere farcendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con BIANCANEVE PLUS.