



# TORTELLI ALLA RICOTTA

🏠 Livello base

TORTELLI DI CARNEVALE CON RICOTTA FRESCA

## TORTELLI

### BONNY

uova - a temperatura ambiente  
acqua  
ricotta fresca

1000g  
1250g  
500g  
500-600g

Mescolare in planetaria con frusta a media velocità per 4-5 minuti, o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9 dosare piccole 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 facendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con BIANCANEVE PLUS.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.