

TORTELLINI LIMONE E ZENZERO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

TORTELLINI LIMONE E ZENZERO

BONNY	1000g
uova intere	1000g
acqua	1000g
Pasta Frutta Oro limone - Cesarin	320g
zenzero fresco grattugiato	32g

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

COMPOSIZIONE FINALE

- 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.