



TORTELLINI LIMONE E ZENZERO

chef Livello intermedio

TORTELLINI LIMONE E ZENZERO

INGREDIENTI

BONNY

uova intere

acqua

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

zenzero fresco grattugiato

PREPARAZIONE

1000g - Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media

1000g velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di

1000g grumi.

320g

32g

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.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE