



TORTELLINI LIMONE E ZENZERO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:
Mirko Scarani
Pasticciere

TORTELLINI LIMONE E ZENZERO

BONNY

uova intere

acqua

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

zenzero fresco grattugiato

1000g

1000g

1000g

320g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.