

STRUDELINI RICOTTA, PERE E PECORINO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo

Pastry Chef

PASTA SFOGLIA

Gransfoglia	1kg
Acqua - Fredda	480g
Burro Platte o Marbur Platte - Per la sfogliatura	700g

- Impastare gran sfoglia con l'acqua fredda, stendere e lasciare riposare in frigorifero coperta per almeno 4 ore.
- Sfogliare con il burro in placche e dare, alternando riposi di 1 ora, 4 pieghe a 4.
- Stendere a circa 3mm ed utilizzare per inserire il ripieno, tagliare, e cuocere a 180 gradi per 20 minuti circa.

RIPIENO DI RICOTTA, PERE E PECORINO

Ricotta Fresca	250g
Pere - a cubetti	2
Formaggio fresco in polvere - pecorino	50g
Sale - pepe e noce moscata	qb

- Mischiare tutti gli ingredienti insieme ed usare come farcitura della pasta sfoglia

COMPOSIZIONE FINALE

- Creare delle strisce di pasta sfoglia farcita con il composto, tagliare a 2cm, e cuocere a 180 gradi per 15/20 minuti circa

irca GROUP

Extraordinary made simple.