



STRUDELINI RICOTTA PERE E PECORINO

👤 Livello intermedio

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua - FREDDA

Per la sfogliatura Burro platte o Marbur platte

PREPARAZIONE

1kg impastare gran sfoglia con l'acqua fredda, stendere e lasciare riposare in
480g frigorifero coperta per almeno 4 ore.
700g 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

INGREDIENTI

ricotta fresca
pere - a cubetti
formaggio fresco in polvere - pecorino
sale - pepe e noce moscata

PREPARAZIONE

250g mischiere tutti gli ingredienti insieme ed usare come farciure della pasta
2 sfoglia
50g
qb

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



RICETTA CREATA DA:

CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF