

# STRUDELINI RICOTTA PERE E PECORINO

☐ Livello intermedio

## **PASTA SFOGLIA**

### INGREDIENTI

**GRANSFOGLIA** 

acqua - FREDDA

Per la sfogliatura Burro platte o Marbur platte

#### PREPARAZIONE

2

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

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 250g pere - a cubetti formaggio fresco in polvere - pecorino 50g

## PREPARAZIONE

mischiere tutti gli ingredienti insieme ed usare come farciure 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



RICETTA CREATA DA:
CIRO CHIUMMO
PASTRY CHEF