



# STRUDELINI RICOTTA PERE E PECORINO

chef Livello intermedio

## PASTA SFOGLIA

### INGREDIENTI

#### GRAN SFOGLIA

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.

## RIPENO DI RICOTTA, PERE E PECORINO

---

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

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

## 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**