

STRUDELINI RICOTTA, PERE E PECORINO

irca
SINCE 1919



1) Impasto strudel

Ingredienti

1000g GRANSFOGLIA

450/480g Acqua fredda

700g Burro piatto



Procedimento

Impastare per 7-8 minuti Gransfoglia e acqua.

Lasciar riposare l'impasto ottenuto almeno 4 ore in frigorifero ben coperto. Sfogliare con il burro piatto dando una piega a "3" e una a "4", riporre in frigo. Dopo circa un'ora ripetere la stessa operazione e lasciar riposare nuovamente l'impasto.

Stendere la pasta sfoglia a 3mm e con l'aiuto di una sac à poche, dressare l'impasto di ricotta su di essa e arrotolare la pasta su se stessa per due volte.

Freddare i rotoli così ottenuti prima di tagliare a 2 cm gli strudelini.

Cuocere a 180° per circa 20 minuti in forno ventilato.

Spennellare gli strudelini con miele di acacia o millefiori.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY

STRUDELINI RICOTTA, PERE E PECORINO

irca
SINCE 1919



2) Ripieno di ricotta, pere e pecorino

Ingredienti

250g	Ricotta di mucca
2	Pere
5g	Pecorino
1g	grattugiato Sale
1g	Pepe
1g	Noce moscata



Procedimento

Condire la ricotta con il pecorino, il sale, il pepe e la noce moscata.

Tagliare a cubetti piccoli le due pere ed aggiungere al composto.

In abbinamento:

COCKTAIL «DOUBLE FACE RAVI»

45 ml	PUREA DI PERA
15 ml	Succo di melograno
10 ml	Zucchero liquido*
60 ml	Infuso timo e lime

*g 100 di acqua + g 165 di zucchero



irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY