TORTELLI ALLA RICOTTA

TORTELLI DI CARNEVALE CON RICOTTA FRESCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

TORTELLI

INGREDIENTI

BONNY	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1250
ACQUA	g 500
RICOTTA FRESCA	g 500-600

PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria con frusta a media velocità per 4-5 minuti, o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9 dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo breve sgocciolamento dell'olio su griglia o carta assorbente, rotolare i tortelli in zucchero semolato.

Una gustosa alternativa si può ottenere farcendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con BIANCANEVE PLUS.