



SNACK MEDITERRANEO CON CREMA AL PECORINO

SNACK MEDITERRANEO

INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO
ACQUA
OLIO D'OLIVA
LIEVITO COMPRESSO
BURRO PIATTO

g 1000
g 500
g 40
g 40
g 300

PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua.
-Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più riprese.
-Far riposare l'impasto per due ore in frigorifero.
-Sfogliare la pasta con il burro piatto facendo due pieghe a quattro.
-Far riposare la pasta in frigorifero per un'ora.
-Stendere la pasta e formare dei rettangoli da 2 x 8cm e arrotolare su se stessi.
-Cuocere a 180°C per 10/15 minuti.

CREMA AL PECORINO

INGREDIENTI

CREMA SNACK
LATTE 3.5% M.G.
PANNA 35% M.G.
PECORINO
SALE
PEPE MACINATO

g 250
g 800
g 500
g 200
Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

-In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia.

COMPOSIZIONE FINALE

-Disporre la crema al pecorino all'interno di una ciotola e servire.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE