



## STRUDELINI RICOTTA PERE E PECORINO

### PASTA SFOGLIA

---

#### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA  
ACQUA - FREDDA  
PER LA SFOGLIATURA BURRO PLATTE O MARBUR PLATTE

Kg 1  
g 480  
g 700

#### PREPARAZIONE

impastare gran sfoglia con l'acqua fredda, stendere e lasciare riposare in frigorifero coperta per almeno 4 ore.

sfolgiare 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.

### RIPIENO DI RICOTTA, PERE E PECORINO

---

#### INGREDIENTI

RICOTTA FRESCA  
PERE - A CUBETTI  
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PECORINO  
SALE - PEPE E NOCE MOSCATA

g 250  
2  
g 50  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

mischiare 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 PER TE DA CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

DA ABBINARE AL COCKTAIL RAVIFRUIT PERA: 45ML DI PUREA DI PERA RAVIFRUIT, 15ML SUCCO DI MELOGRANO, 10ML ZUCCHERO LIQUIDO, 60ML INFUSO DI TIMO E LIME