SFOGLIATINE DI FRIARIELLI CON FONDUTA DI PECORINO E SALSA 'NDUJA CALABRESE



Menù Ingredients

150 g Crema di friarielli - K20K
20 g Fiokki - PC0
20 g Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X

Ingredients

500 g Farina*
200 g Acqua minerale frizzante
1 Uovo
q.b. Sale e pepe
5 g Lievito in polvere per torte salate*
200 g Ricotta di pecora
40 g Parmigiano Reggiano
20 g Pecorino
q.b. Olio di arachidi per friggere

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 45 pezzi

Preparare la sfoglia versando gli ingredienti solidi in un bicchiere per impastatrice. Prima di aggiungere i liquidi mescolare le polveri unendo gradualmente l'acqua minerale frizzante. Aggiungere l'Olio ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo, asciutto ed elastico. Lasciare riposare per 20 minuti avvolto nella pellicola trasparente. Preparare il ripieno lavorando a crema la ricotta in una bowl, unire la Crema di friarielli, i formaggi grattugiati, sale e pepe. Addensare leggermente con Fiokki. Stendere la pasta non troppo sottile aiutandosi con un po' di farina. Tagliare dei quadrati di circa 8 cm per lato, farcirli e richiuderli a triangolo. Friggerli in abbondante olio di arachidi bollente, asciugarli su carta assorbente e servirli caldi, accompagnando con Grancrema di Pecorino calda e Salsa di 'Nduja Calabrese. Guarnire con erbe aromatiche fresche.

Gluten Free Method

*Sostituendo la farina e il lievito con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)