

Ricetta Millefritta

Difficoltà: Difficile

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 20 persone

Dischi di pasta:

1/2 lt acqua

20 g sale

2 g lievito

10 g zucchero

850 g farina.

Crema:

500 g mascarpone

350 g panna

150 g zucchero

n. 6 uova

essenza fiori d'arancio

frutta disidratata arancia e albicocca

granella di nocciole.

Decorazione:

Confettura di albicocca

Prodotti utilizzati

Blend di farine Caputo; Panna Oplà; Mascarpone Granarolo; Confettura bio

Preparazione

Preparare l'impasto con farina, lievito, acqua e far crescere per 12 ore; stendere l'impasto molto sottile dando una forma tonda; friggere tre dischi di pasta; montare separatamente panna, mascarpone e uova con zucchero e poi unire il tutto; farcire i dischi uno sull'altro con la saccapoche; condire con frutta disidratata e la confettura

Bevanda consigliata

Passito di Falanghina