



FRITTELLE ALLA FRAGOLA RIPIENE

Ricetta del pastry Chef M. Zucchini

INGREDIENTI

Prosecco Valdobbiadene DOCG	1000 g
Burro	600 g
Sale	20 g
Fruttarine® alla fragola	1000 g
Baking	15 g
Uova intere	500 g
Fragoline candite	600 g

PROCEDIMENTO

In un pentolino bollire prosecco, burro e sale. Versare ancora bollente in planetaria assieme alla farina e al baking con l'accessorio foglia.

Dopo qualche minuto aggiungere gradualmente le uova fino ad ottenere una crema densa e liscia. Aggiungere la frutta. Su un pezzo di carta da forno, con una sac-a-poche con bocchetta liscia, formare delle piccole porzioni e friggere in olio a 165 °C per 4/5 minuti rigirando spesso.

Quando escono dall'olio, scolare direttamente su zucchero semolato integrale.