



# TORTELLI FRITTI MIRTILLI E RICOTTA

Ricetta del pastry Chef M. Zucchini

## INGREDIENTI

Fruttarine® ai mirtilli	800 g
Acqua	1000 g
Uova	500 g circa
Burro	100 g
Sale	12 g
Ricotta di Bufala	1000 g
Zucchero a velo	200 g

## PROCEDIMENTO

In un pentolino far bollire acqua, burro e sale. Versare ancora bollente in planetaria assieme alla farina con l'accessorio foglia. Dopo qualche minuto aggiungere gradualmente le uova fino ad ottenere una crema densa e liscia. Su un pezzo di carta da forno, con una sac-a-poche con bocchetta frastagliata, 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. Mentre si raffreddano, mescolare la ricotta con lo zucchero a velo. Farcire i tortelli e servire.