



STECCO FRITTO

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	1.000 g
Formaggio a pasta filante sminuzzato	750 g
Olive verdi sminuzzate	150 g

Modalità d'impiego:

Mescolare **BONFRITTO&FORNO** e acqua in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità.

Aggiungere il formaggio e le olive mescolando per un ulteriore minuto.

Formare un panetto.

Riposo: 5 min. ca.

Formare un filone diametro 2 cm e tagliare a gnocchetti di 7 cm ca. cadauno.

Infilarvi lo stecco precedentemente lasciato a bagno in acqua per 10 min. ca.

Friggere a 175°C per 10 min. ca.

Salare e pepare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!