DAL TOSCANO
LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI
TUTTI GLI EVENTI SU
WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

FRITTI RIVISITATI : ZEPPOLE SALATE CON CARPACCIO DI MANZO, TARTUFO E RUCOLA

FEBBRAIO 2018

UN ESPERTO IN CUCINA

FRITTI RIVISITATI: ZEPPOLE SALATE CON CARPACCIO DI MANZO, TARTUFO E RUCOLA

INGREDIENTI PER LE ZEPPOLE

- 120 gr. farina
- 120 gr. acqua
- 190 gr. uova
- 40 gr. burro
- 10 gr. strutto
- un pizzico di sale

PER IL RIPIENO:

- carpaccio di manzo condito con poco olio e.v.o., senape, succo di limone, sale e pepe
- pecorino semistagionato a scaglie
- tartufo a scaglie
- rucola condita con olio e.v.o., aceto balsamico, sale e pepe

PREPARAZIONE

Per le zeppole: portare ad ebollizione l'acqua con il burro, lo strutto ed il sale.

Quindi versarvi la farina setacciata e cuocere bene mescolando il composto sino a quando l'impasto non si stacca dalle pareti, deve sfrigolare.

Togliere dal fuoco e far intiepidire prima di unirvi le uova intere.

Lavorare con le fruste elettriche, così da avere un composto perfettamente omogeneo.

Mettere l'impasto in una tasca da pasticcere con bocchetta a stella e preparare ciascuna zeppola, dando loro la forma di una ciambella su singoli foglietti di carta forno di circa 15cm x 20cm.

Friggere le zeppole in olio caldo, rovesciando dalla parte del foglietto, fino a quando questi si staccherà e saranno dorate (75% di cottura). Toglierlo e friggerla anche dall'altra parte sino a quando è dorata e gonfia.

Scolare e far raffreddare su carta assorbente o carta paglia. Farcire a piacere.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)