



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002590 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Ott 2018 alle ore 10:57**

**da ISABELLA DE CHAM**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Millefritta

Dischi di pasta fritti sovrapposti a modi millefoglie condita con rivisitazione di pastiera e confettura di albicocche.

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

### Strumenti di cottura

Padella con olio di semi di girasole

### 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

### Vino consigliato

Passito di Falanghina