



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001055

Registrata in data 14 Feb 2017 alle ore 16:57

da MARCO TUTINO

Zeppoline di pasta cresciuta con crema al grano e lardo salato

Una vera tentazione, con un ingrediente segreto... il grano cotto con amido gelificato! Impossibile resistere a queste zeppoline fritte di pasta cresciuta con crema al grano e lardo salato.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Farina 500 g
Lievito compresso 12 g
Acqua 250 g
Birra 50 g
Grano Chirico 300 g
Lardo salato 200 g

Preparazione

Impastare le zeppoline mettendo in una boule farina, lievito, acqua e birra; lasciar riposare per almeno 1 ora e poi friggere. Portare a ebollizione il grano in un tegame con del brodo vegetale e frullare il tutto. Rimettere sul fuoco fino ad addensamento della crema a nostro piacimento. Usare il lardo a fettine scottato in padella come guarnizione.