

Tortelli di San Giuseppe (pasta per choux)



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 90 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 500 grammi

Caratteristiche



Piatto Dolce - Tortelli



Prodotto tipico Uova - Km 0



Adatto in Inverno - Dolce carscivesco

INGREDIENTI

Tortelli

- 2 dl acqua
- 60 g burro da cucina
- 10 g zucchero a velo
- 3 g sale
- 120 g farina bianca
- 150 g uova intere pastorizzate

Tortelli

PROCEDIMENTO

1. Portare ad ebollizione l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale;
2. Ritirare dal fuoco, aggiungere la farina e lavorarlo con una spatola piatta;
3. Rimettere sul fuoco a seccare bene la massa rimstando vigorosamente, fino a che si stacca dalla parete della casseruola;
4. Togliere nuovamente dal fuoco e lasciar intiepidire;
5. Incorporare le uova una ad una continuando a lavorare la massa energicamente.

Cottura (opzione 1)

1. Dressare i choux con il supporto di un sacco da pasticciere su una placca da forno con carta oleata;
2. Cuocere i choux in forno preriscaldato a 180 °C per ca. 20 minuti e continuare la cottura per 10 minuti a 100 °C.

Cottura (opzione 2)

1. Scaldare l'olio nella friggitrice a 160 – 170 °C ;
2. Con il supporto di due cucchiai aiutarsi a distribuire le porzioni dell'impasto e creare i tortelli;
3. Friggere i tortelli e lasciarli qualche minuto fino a che non saranno ben dorati.

Impiattare

1. Asciugare leggermente i tortelli su carta assorbente e disporli su di un piatto;
2. Spolverare con zucchero a velo.