BEIGNET AU FROMAGE ET A LA MENTHE

Atelier Corse

RECETTE N° E1022	30 PORTIONS	Famille de produit Entrée

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Farine	Kg	0,200
Ricotta	Kg	0,400
Œuf	U	1
Feuilles de menthe	U	30
Levure chimique	Kg	0,05
Huile de friture	L	PM
Sel	Kg	PM

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser une pâte avec du corps la veille

Ajouter la menthe hachée, le fromage émietté et l'œuf battu

Faire des petites boules (cuillérées) frire, dresser