

CASTAGNOLE CON SALSA DIPLOMATICA ALLE ARANCE BIO



Tempo: 60 min. Difficoltà: Media Persone: 8

INGREDIENTI

Per i tortelli

500 gr. di acqua
15 gr. di zucchero
10 gr. di sale
250 gr. di burro
450 gr. di farina
600 gr. di uova

Per la salsa diplomatica alle arance bio

250gr. di panna
250 gr. di succo di arancia
75 gr. di zucchero
125 gr. di tuorli d'uovo

PREPARAZIONE

Per i tortelli

Sciogliere il burro, il sale e lo zucchero nell'acqua; appena bolle aggiungere la farina e formare il pastello.

Poi aggiungere le uova sbattute a filo.

Appena pronto il composto stampare e cuocere in forno a 170° circa per 4/5 min. Abbattere e friggere da congelate.

Per la crema

Portare a leggero bollore la panna, il succo e una parte di zucchero. Spegnerne e tenerlo in caldo.



In una casseruola montare i tuorli con lo zucchero.
Diluire il composto con la parte liquida e versare a filo.
Porre sul fuoco e, a calore minimo, cuocere mescolando finché la crema si addensa senza che raggiunga il bollore (dovrà raggiungere una temperatura compresa tra gli 82-84°).

