

Lista de ingredientes para la receta Fritti nell 'ostia

Ingredientes

- Vino Blanco 700 cc
- Agua 300 cc
- Ostia 2 Láminas

Relleno I

- Carne picada 250 g
- Cebolla 1 Unidad
- Arvejas 200 g
- Tomillo A gusto
- Mejorana A gusto
- Portobellos 50 grs.
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Salvia A gusto

Relleno II

- Carne picada 250 g
- Papas 2 Unidades
- Cebolla 1 Unidad
- Tomillo A gusto
- Sal y Pimienta A gusto
- Mejorana A gusto
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Salvia A gusto

Relleno III

- Sal A gusto
- Papas ½ k
- Espinaca 1 Paquete

Salsa I

- Piñones 30 g
- Sal A gusto
- Anchoas 2 Filetes
- Albahaca 50 g
- Ajo 1 Diente
- Aceite De Oliva 75 cc

Salsa II

- Sal A gusto
- Queso Pecorino 100 g
- Mejorana 1 cda.
- Aceite De Oliva 50 cc
- Habas frescas 250 g

Salsa III

- Sal A gusto
- Vino Tinto ½ L
- Ajo 2 Dientes
- Manteca 50 g
- Zanahorias 2 Unidades
- Echalottes 6 Unidades

Salsa IV

- Albahaca 50 g
- Ajo 2 Dientes
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomates 4 Unidades
- Aceite De Oliva 1 cda.

Varios

- Aceite para freir Cantidad necesaria