

## ARTISCHOCKEN-TORTELLI UND CRUDAIOLA



### Menù-Zutaten

350 g. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107  
500 g. La Crudaiola - B20K  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Salz  
n.B. frisches Basilikum  
n.B. Muskatnuss  
n.B. Frische Petersilie  
50 g Semmelbrösel  
100 g Parmigiano reggiano  
500 g Ricotta  
1 kg Eierteigware

Chef: Gianluca Galliera

### Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel die Artischockencreme mit dem Ricotta, dem geriebenen Parmesan und den Semmelbröseln vermischen; eine Prise Muskatnuss, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack hinzufügen. Sorgfältig umrühren und die Zutaten miteinander vermischen. In der Zwischenzeit die Eiernudeln auf dem Nudelbrett ausrollen und dünn ausziehen. Den Teig in Quadrate schneiden und etwas von der Artischockenfüllung darauf geben. Die Tortelli formen und in reichlich Salzwasser al dente kochen, dann abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Crudaiola schwenken. Mit gehacktem Basilikum bestreuen und mit nativem Olivenöl beträufeln.

### Verarbeitung ohne Gluten

Preparare la pasta all'uovo utilizzando Farina senza glutine.

Utilizzare pane grattugiato riportante in etichetta la dicitura senza glutine.