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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)