

## ARTISCHOCKEN-TORTELLI UND CRUDAIOLA



**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 Crudaïola 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-Zutaten

350 g. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

500 g. La Crudaïola - 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