# BUNTE TORTELLONI IN GELBER DATTELTOMATENSAUCE

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Menù-Zutaten

160 g Ènerodiseppia - WBQ
270 g Èscorfano - WF1
500 g Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
60 g Èmazzancolle - MJ1
60 g Èseppiafette - WD1
60 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
q.b. Fiokki - PC0
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

## Zutaten

600 g 00 Mehl
4 Eier
25 g Blanchierte Brokkoli
q.b. Knoblauch
q.b. Petersilie
3 Eiweisse
q.b. Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Für 6 Personen
Die Füllung vorbereiten: Die Kartoffeln 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und mit einer Gabel zu einer Boule zerdrücken. In einer Pfanne mit einem Tropfen Öl den gehackten Knoblauch anbraten und Èscorfano und gehackte Petersilie hinzufügen. Ein paar Minuten lang erhitzen. Den Èscorfano mit dem Kartoffelpüree vermischen und nach dem Abkühlen das Eiweiß hinzufügen. Wenn die Mischung zu weich ist, mit Fiokki bis zur gewünschten Konsistenz korrigieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus 3 Eiern und 300 g Mehl einen Teig zubereiten. Einen weiteren Teig mit 300 g Mehl, 160 g Ènerodiseppia und 1 Ei zubereiten. Die beiden Teige auf 1 cm Dicke ausrollen. Schneiden Sie Teigstreifen ab und kleben Sie sie abwechselnd seitlich zusammen, so dass ein Blatt mit Streifen entsteht. Den Teig erneut dünn ausrollen. In Quadrate schneiden und diese mit der Füllung zu Tortelloni formen. In einer Pfanne etwas Knoblauch mit etwas Öl anbraten und die zerdrückten gelben Datterini dazugeben. Ein paar Minuten erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Èmazzancolle und Èseppiacubetto mit dem Brokkoli in einem Schuss Öl und einer Prise Knoblauch anbraten. Das Gericht zusammenstellen, indem man die pürierten gelben Datterini als Basis nimmt, die zuvor in kochendem Wasser gekochten Tortelloni und die Fischsauce dazu gibt. Zum Schluss eine Prise rosa Pfeffer darüber mahlen.

**© 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)