

CARAMELLE GEFÜLLT MIT BRENNESSELN UND PARMESANCREME MIT KNUSPRIGEM SCHINKEN



Menù-Zutaten

120 g Salsa all'ortica (Brennnesselsauce) - EL7
180 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

Zutaten

q.b. Salz
q.b. Mohnsamen
90 g Geriebener parmigiano reggiano
90 g Rohschinken in Scheiben geschnitten
q.b. Mehl aus gemahlenem Hartweizengrieß
150 g Kuhmilch-Ricotta
720 g Eierteigwaren

Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Ricotta mit der Brennnesselcreme, dem geriebenen Parmesan und nach Belieben salzen. Die Rohschinkenscheiben auf einem Backblech ausbreiten und im Ofen bei 180° C etwa 6-7 Minuten goldgelb und knusprig backen. Den Teig ausrollen und die caramelle mit der vorbereiteten Füllung füllen. Die caramelle in kochendem Salzwasser etwa 3-4 Minuten kochen. In einer Pfanne die Grancrema al Parmigiano mit etwas Kochwasser erhitzen. Die Teigwaren abtropfen lassen, in der Grancrema al Parmigiano schwenken und das Gericht mit knusprigen Prosciutto-Bröseln abschließen.