CHLOROPHYLL-TORTELLONI MIT ARTISCHOCKEN, ZIEGENKÄSE UND SAFRANSAUCE



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

100g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
10g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
20 g Carciofi alla Giudia - HD307
40g Ècremaiformaggi (Käsecreme) - EFQX
q.b. Fiokki - PC0
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

100g Ziegenfrischkäse Schnittlauch
n.B. Salz und Pfeffer
30g Parmigiano Reggiano
n.B. Erdnussöl
(Für die chlorophyll-pasta) 200g Mehl Type 405
(Für die chlorophyll-pasta) 50g Eier
(Für die chlorophyll-pasta) 25g Eigelb
(Für die chlorophyll-pasta) 5g Chlorophyll
(Für die chlorophyll-pasta) 35g Wasser

Zubereitung

Für 4 Personen

Für den Chlorophyllteig das Mehl, Chlorophyll, Eier und Wasser von Hand oder mit einer Küchenmaschine vermischen. Kneten, bis der Teig glatt ist. In einem luftdichten Beutel mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung die Gransalsa mit Artischockenherzen, den Ziegenfrischkäse, geriebenen Parmesan, fein gehackten Schnittlauch, etwas Salz und Pfeffer vermischen und ein paar Fiokki-Kartoffelflocken dazugeben, um die überschüssige Feuchtigkeit aufzunehmen. Den Teig ausrollen, in 10x10cm große Quadrate schneiden, in die Mitte jedes Quadrats etwas von der Artischockenfüllung setzen und die Tortelloni verschließen. Die Artischocken nach jüdischer Art in feine Scheiben schneiden, trocknen und in heißem Öl knusprig backen. Die Tortelloni in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die FünfKäse-Sauce in einer Pfanne erwärmen und das Safranpulver darin auflösen. Die Tortelloni mit der Safransauce, den Artischockenchips und einem Spritzer nativem Olivenöl extra servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)