

GRÜNE SPINAT-RAVIOLI MIT GRANCREMA MIT ARTISCHOCKEN UND PECORINO



Menù-Zutaten

25 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
70 g Grancrema di carciofi (Grancrema mit Artischocken) - B01
per impasto Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat) - T3P

Zutaten

150 g Ricotta-Frischkäse
30 g geriebener Parmesan
15 g Paniermehl (ungefähre Menge)
Salz und Pfeffer

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Pasta mit Spinat

- 300 g Mehl Type 405

- 2 ganze Eier

-50 g Spinaci pronti Menù (Gebrauchsfertiger Spinat, Art.-Nr. T3P), gut ausgedrückt und gehackt