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

© 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)