

HARLEKIN-RAVIOLI MIT „GRANCREMA“ MIT RAGUSANO-KÄSE UND KNUSPRIGEN BROTKRUMEN



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

400 g (per condimento) Grancrema di Ragusano DOP („Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U.) - EV1X
50 g di acqua (per ravioli rossi) Rape rosse a fette (Rote Beete in Scheiben) - VH3
q.b. per addensare (per ripieno ravioli gialli) Fiocchi - PCO

Zutaten

200 g (Füllung für grüne Ravioli) Ricotta aus Schafsmilch
100 g (Füllung für grüne Ravioli)- 30 g (für grüne Ravioli) gekochter und gehackter Spinat
n.B. (Füllung) Muskatnuss
2 (für grüne Ravioli) - 2 (für gelbe Ravioli) - 1 (für rote Ravioli)
- 1 (Füllung für rote Ravioli) Eier
200 g (für gelbe Ravioli) - 200 g (für rote Ravioli) - 200 g (für grüne Ravioli) Mehl Type 405
(für gelbe Ravioli) Kurkumapulver
200 g (Füllung für gelbe Ravioli) Kürbis
50 g (Füllung für gelbe Ravioli) - 50 g (Füllung für grüne Ravioli) - 100 g (Füllung für rote Ravioli) geriebener Parmesankäse
350 g (Füllung für rote Ravioli) Schweinefleisch
200 g (Füllung für rote Ravioli) Mortadella
100 g (Füllung für rote Ravioli) Rohschinken
100 ml (für die Sauce) frische Sahne
für die Sauce Bunter Pfeffer, gemahlen
n.B. frittierte Brotkrumen

Zubereitung

Für 6 Personen

Die drei unterschiedlich gefärbten Teige vorbereiten und ruhen lassen. Für die zwei Gemüsefüllungen die Zutaten jeweils zu einer weichen, aber festen Masse vermischen. Für die Fleischfüllung das Schweinefleisch in einer Pfanne mit Salz und Pfeffer braten, abkühlen lassen und zusammen mit den anderen Fleischsorten hacken. Dann die Eier, den geriebenen Parmesankäse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Die gefärbten Teige ausrollen, jeden mit der jeweiligen Füllung belegen und zu Ravioli schließen. Die Pasta in reichlich Salzwasser kochen und in der Pfanne in heißer „Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U., die mit etwas frischer Sahne verdünnt wurde, schwenken. Mit frittierten Brotkrumen und buntem Pfeffer bestreut servieren.