KÜRBIS-BIRNEN-INGWER-RAVIOLI MIT TRÜFFEL



Menù-Zutaten

100 g Salsa di Pere e zenzero (Birnen-Ingwer-Dip) - TV7
300 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
30 g Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69

Zutaten

30 g Butter
50 g Geriebener Parmesankäse
100 g Makronen
4 Eier
400 g Typ 00 Mehl
q.b. Salz

Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Für 6 Personen
Das Mehl mit den Eiern und einer Prise Salz auf dem Backbrett verkneten, dann den Teig in Frischhaltefolie gewickelt eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit in einer Schüssel die Kürbiscreme mit dem Birnen-Ingwer-Dip, dem geriebenen Parmesankäse und den fein gehackten Makronen vermengen. Mit etwas Salz würzen und die Mischung mindestens eine Stunde ruhen lassen, damit sie kompakt wird. Nun rollen Sie den Teig aus und füllen ihn mit der Kürbisfüllung. Mit weiterem Teig bedecken und Ravioli formen, die an den Rändern sorgfältig verschlossen werden. Die Ravioli in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit Butter und Trüffel-Carpaccio in der Pfanne braten. Sofort servieren.

© 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)