RAVIOLI ALLA CARBONARA



Menù-Zutaten

160 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
200 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X

Zutaten

150 g Mehl Type 405
50 g doppelt gemahlener Grieß
55 g Ei
55 g Eigelb
n.B. gemahlener dreifarbiger Pfeffer
80 g Speckwürfel (Guanciale-Speck)

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Rezept für 4 Personen

Die frische Pasta von Hand oder mit der Küchenmaschine zubereiten. Dazu das Mehl mit dem Grieß vermischen, die Eier und Eigelbe hinzufügen und alles verkneten, bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht. Luftdicht ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig ausrollen und 8 bis 10 cm große Scheiben ausstechen. Mit der Füllung, die zuvor durch Pürieren der essfertigen Kartoffeln und Zugabe der „Grancrema“ alla Carbonara und einer Prise gemahlenem dreifarbigem Pfeffer zubereitet wurde, füllen.
Die Ravioli verschließen und in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit den Guanciale-Speck anbraten und die „Grancrema“ alla Carbonara erhitzen.
Die „Grancrema“ alla Carbonara auf dem Teller verteilen, die Ravioli darauf legen, mit knusprigem Guanciale-Speck garnieren und mit gemahlenem dreifarbigem Pfeffer bestreuen.

© 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)