RAVIOLI GEFÜLLT MIT BRENNNESSELN UND RICOTTA



Menù-Zutaten

100 g Salsa all'ortica (Brennnesselsauce) - EL7

Zutaten

q.b. Mohnsamen
q.b. Salz
q.b. Pfeffer
150 g Typ 00 Mehl
150 g Hartweizengrieß
3 Eier
200 g Kuhmilch-Ricotta
30 g Semmelbrösel
150 g Geriebener Parmesankäse

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen
Das Mehl in einem Haufen auf ein Backbrett geben und die Eier hineinschlagen. Kneten, zunächst mit Hilfe einer Gabel, dann mit der Hand, bis ein glatter, homogener Teig entsteht. Etwa eine Stunde lang an einem kühlen, trockenen Ort ruhen lassen, in Frischhaltefolie eingewickelt, damit er nicht austrocknet. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Ricotta, 100 g Parmesan, Brennnesselcreme, Salz, Pfeffer und Semmelbrösel vermischen. Den Teig dünn ausrollen und in zwei etwa 10 cm breite Streifen teilen, kleine Teigportionen mit großem Abstand auf einen Streifen legen und dann den anderen überlappen lassen, so dass die beiden Teigblätter zusammenkommen. Mit einem Teigausstecher Quadrate von etwa 4x4 cm ausschneiden. Wenn die Ravioli fertig sind, kochen Sie sie sofort in reichlich kochendem Wasser und würzen sie mit zerlassener Butter, etwas Parmesan und Mohnsamen.

Verarbeitung ohne Gluten

Eierteigware mit glutenfreiem Mehl zubereiten.

Verwenden Sie glutenfreie Semmelbrösel.

© 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)