

RAVIOLI GEFÜLLT MIT BRENNNESSELN UND RICOTTA



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, Brennesselcreme, 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-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