RAVIOLI MIT PISTAZIEN UND MORTADELLA



Menù-Zutaten

180 g Mortadella con cinghiale (Wildschwein-Mortadella) - 2K9
80 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

Zutaten

n.b. Muskatnuss
1 kg Eierteigware
500 g Ricotta
80 g Parmigiano Reggiano
80 g Butter
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel die Ricotta mit dem Pistazienpesto, 100 g gehackter Mortadella und 50 g geriebenem Parmesan vermengen; mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken und die Masse gründlich vermengen. In der Zwischenzeit die Eiernudeln auf dem Nudelbrett ausrollen und in Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat etwas von der Pistazienfüllung geben und die Ravioli formen; in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Schneiden Sie nun die restliche Mortadella in Streifen und braten Sie sie zwei Minuten lang in einer beschichteten Pfanne knusprig. In einem Kochtopf die Butter zusammen mit dem restlichen Parmesan schmelzen; etwas Kochwasser von den Ravioli hinzufügen, um eine weiche Creme zu erhalten. Die Ravioli abtropfen lassen und in der Parmesansauce schwenken; mit den knusprigen Mortadella-Scheiben belegen.

© 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)