RAVIOLI MIT SPINAT, EIGELB, TRÜFFEL UND GUANCIALE-SPECK



Menù-Zutaten

20g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
30g Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69
40g Guanciale cotto affumicato - 2T9
60g Crema con tartufo (Trüffelcreme) - E5H07

Zutaten

30g gekochter Spinat
4 Eigelb
n.B. frischer Thymian
40g Guanciale-Speck, knusprig gebraten
20g Parmigiano Reggiano, gerieben
(Für die frische pasta) 250g Mehl Type 405
(Für die frische pasta) 100g feines Grießmehl
(Für die frische pasta) 115g Eier
(Für die frische pasta) 5g Kurkuma
(Für die frische pasta) 50g Wasser

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 Personen
Die frischen Nudeln von Hand oder in einer Küchenmaschine zubereiten: Kurkuma mit dem Mehl Type 405 und feinem Grießmehl vermengen, dann die Eier dazugeben und alles verkneten, gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.Den Teig ausrollen und in 12x12 cm große Quadrate schneiden. In die Mitte jeweils ein wenig Spinat (vorher blanchiert und ausgedrückt) und ein ganzes Eigelb setzen und die Ravioli mit einem weiteren Nudelteigquadrat verschließen. Mit einem Ausstecher eine runde Form ausstechen. Die Ravioli in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und in der Mitte eines Tellers anrichten. Mit Trüffelcreme, Trüffelcarpaccio, knusprigem Guanciale-Speck, etwas frischem Thymian, knusprigen Parmesan-Chips und etwas nativem Olivenöl extra garnieren (für die ParmesanChips den geriebenen Parmigiano Reggiano in einer Pfanne schmelzen lassen, abkühlen und in Stücke brechen).

© 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)