RAVIOLI MIT TRÜFFELN UND CHAMPIGNONS



Menù-Zutaten

250 g Crema tartufata (Trüffelcreme) - E52

Zutaten

130 g Butter
Muskatnuss
Paniermehl
Salz
60 g Parmesankäse
400 g Ricotta
500 g Eiernudeln

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Die Füllung vorbereiten: Den Ricotta, die Trüffelcreme, Parmesan und Muskatnuss in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Füllungsmasse zu weich sein, Paniermehl hinzufügen. Den Eiernudelteig ausrollen, die Füllungsmasse darauf verteilen und zu einer Ravioli-Teigtasche schließen. Die Ravioli in reichlich gesalzenem Wasser garen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und einen Schöpflöffel Kochwasser der Ravioli hinzufügen, um eine Emulsion zu erhalten. Die gegarten Ravioli darin schwenken und darauf achten, dass sie cremig bleiben. Sofort servieren.

© 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)