

## RAVIOLI MIT TRÜFFELN UND CHAMPIGNONS



**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-Zutaten

250 g Crema tartufata (Trüffelcreme) - E52

### Zutaten

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