

## RICOTTA-SPINAT-TORTELLONI MIT SALBEICREME



### Menù-Zutaten

200 g. Crema di salvia (Salbeicreme) - KT7

### Zutaten

150 g Kuhmilch-Ricotta  
150 g Schafsmilch-Ricotta  
100 g Parmesankäse  
n.B. Muskatnuss  
500 g Frische Eiernudeln  
n.B. Salz und Pfeffer  
50 g Semmelbrösel  
100 g Tiefkühlspinat  
50 ml Frische Sahne

**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Für 6 Personen

Zubereitung der Füllung: Für die Füllung alle Zutaten in einer Schüssel kalt vermischen. Den Spinat separat kochen und im Mixer pürieren. Mit den anderen Zutaten vermengen. Die frischen Eiernudeln zubereiten, mit der Füllung füllen und zu einem Tortello formen. Die Sauce zubereiten, indem man die Salbeicreme mit der Sahne schmelzen lässt. Die Tortelli kochen, abtropfen lassen und mit der erhaltenen Sauce anrichten, geriebenen Parmesankäse hinzufügen. Heiß und mit einer schönen Sahnesauce servieren und mit ein paar frischen Salbeiblättern garnieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

Preparare la pasta all'uovo utilizzando Farina senza glutine e utilizzare Pangrattato riportante in etichetta la dicitura senza glutine.