

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.