

RUNDE KAKAO-RAVIOLI MIT WALNÜSSEN UND GORGONZOLA



Menù-Zutaten

50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema mit Gorgonzola g.U.) - KF1X

50 g Salsa alle noci (Walnussauce) - C4H

Zutaten

150 g Ricotta-Frischkäse

30 g geriebener Parmesan

10 g Paniermehl (ungefähre Menge)

Salz

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Zum Färben KAKAOTEIG:

300 g Mehl Type 405,

3 ganze Eier,

25 g Bitterkakao