

RUNDE ROTE-BEETE-RAVIOLI MIT RADICCHIO UND WALNÜSSEN



Menù-Zutaten

100 g grob gehackt Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81
30 g Salsa alle noci (Walnussauce) - C47
per impasto Rape rosse a fette (Rote Beete in Scheiben) - VH3

Zutaten

150 g Ricotta-Frischkäse
30 g geriebener Parmesan
20 g Paniermehl (ungefähre Menge)
Salz und Pfeffer

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Pasta mit Roter Beete

- 350 g Mehl Type 405
- 2 ganze Eier
- 100 g Rapa rossa a fette Menù (Rote Beete in Scheiben, Art.-Nr. VH3), cremig püriert