SCHWARZE RAVIOLI VOM BARSCH MIT VENUSMUSCHELN, TINTENFISCH UND KIRSCHTOMATEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

10 g Ènerodiseppia - WBQX

20 g Èseppiafette - WD1X

4g Fiokki - PC0

50g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K

q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

50 g Mehl

25 g Eier

15 g Ricotta

q.b. Parmigiano Reggiano

30 g Barsch

q.b. Reismehl

q.b. Salz und Pfeffer

q.b. Frisches Basilikum

q.b. Petersilie

Zubereitung

Für 1 Person

Für den Teig eine Vertiefung im Mehl machen und die Eier hinzufügen. Ènerodiseppia hinzufügen, um den Teig schwarz zu färben. Zunächst mit Hilfe einer Gabel das Mehl von den Rändern in die Mitte schaufeln. Reinigen Sie die Gabel und helfen Sie später mit einem Spatel nach. Von unten nach oben kneten und mit den Händen verdichten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Der Teig braucht die Wärme Ihrer Hände, um ganz homogen zu werden. Der Teig ist nun fertig. Den Teig mit Frischhaltefolie umwickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes und etwas Mehl ausrollen und die Ravioli formen. Für die Barschfüllung den Barsch bei niedriger Temperatur kochen und mit Ricotta, Parmesan, Salz, Pfeffer und Kartoffelflocken emulgieren. Die Füllung vorbereiten, auf den Teig legen und die Ravioli durch Zusammendrücken schließen, damit die überschüssige Luft entweicht. Schneiden Sie die Ravioli mit Hilfe eines Stichsägenrades. Etwas Mehl über die Ravioli streuen, damit sie nicht kleben bleiben. Die Ravioli in reichlich Salzwasser kochen, währenddessen die Sauce zubereiten. Etwas natives Olivenöl extra in eine Pfanne geben und mit einer pochierten Knoblauchzehe würzen. Die Muschelbrühe aus der Muschelpackung dazu gießen. Dann die Dattelsauce dazugeben, abschmecken lassen und die Venusmuscheln, Èseppiafette, Petersilie und eine Prise Fumetto di pesce hinzufügen. Die Ravioli abtropfen lassen und in der Sauce schwenken. Mit etwas rohem nativem Olivenöl extra beträufeln und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)