

SPARGEL-RAVIOLI MIT SCAMPI UND DATTELTONATEN



Chef: Leonardo Pellaconi

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Ricotta-Käse mit der aseptischen Grancrema mit Spargeln, den Fiokki und dem geriebenen Parmesankäse in einer Schüssel vermengen. Mit ein wenig Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Das Mehl auf das Nudelbrett geben und mit den Eiern zu einem glatten und homogenen Teig verkneten. Mit Hilfe des Nudelholzes dünn ausrollen, dann in Streifen schneiden. Die so entstandenen Streifen mit der vorbereiteten Füllung füllen und mit einem weiteren Teigstreifen überlappen. Mit einem Teigschneider zu Ravioli ausschneiden. In einer Pfanne etwas Öl und den gehackten Knoblauch anbraten. Die halbierten Scampi und die gehackte Petersilie hinzugeben. Ein paar Minuten anbraten, dann die Bisque aus Krustentieren und die roten Datteltomaten zugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen. Die Ravioli in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und in der Scampi-Sauce schwenken. Servieren und mit den halbierten und in etwas Öl geschwenkten Spargelspitzen garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

*durch die Verwendung von glutenfreiem Mehl wird die Zubereitung glutenfrei.
© Menu srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)