SPARGEL-RAVIOLI MIT SCAMPI UND DATTELTOMATEN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Menù-Zutaten

150 g Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1
200 g Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX
400 g Datterini rossi interi in succo (Ganze Rote Datteltomaten im Saft) - XO1X
40 g Fiokki - PC0
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

200 g Mehl*
2 Eier
220 g Frische Ricotta
100 g Parmesan
200 g Kaisergranatschwänze
18 Frische Spargelspitzen
n.B. Knoblauch
n.B. Petersilie
n.B. Salz

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.

© 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)