SPARGEL-TORTELLACCI UND GÄNSEBRUST



Menù-Zutaten

100 g. Petto d’oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9
150 g. Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1
15 g. Fiokki - PC0

Zutaten

190 g Mehl Typ 00
2 Eier
220 g Frische Ricotta
90 g Grana Padano
150 g Butter
n.B. Frische Rauke
n.B. Muskatnuss
n.B. Salz

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen:

In einer Schüssel den Ricotta-Käse mit der Grnacrema mit Spargeln, den Kartoffelflocken und 40 g geriebenem Grana-Käse vermischen und mit geriebener Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Das Mehl auf das Backbrett geben und mit den Eiern verkneten, bis ein glatter und homogener Teig entstanden ist. Mit Hilfe eines Nudelholzes eine dünne Platte ausrollen, dann mit einem Teigausstecher 24 Scheiben mit einem Durchmesser von 12 cm ausstechen. Die vorbereitete Füllung in der Mitte von zwölf Scheiben verteilen und die Tortellacci mit den restlichen Teigscheiben verschließen. Dabei darauf achten, dass die Ränder gut verschlossen werden, indem sie gegebenenfalls mit etwas Wasser befeuchtet werden. Nun die Tortellacci al dente kochen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter zusammen mit etwas Nudelwasser schmelzen und die in Julienne-Streifen geschnittene geräucherte Gänsebrust hinzufügen. Die Tortellacci abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit dem restlichen geriebenen Parmesankäse und der gehackten Rauke bestreuen.

© 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)