STEINPILZRAVIOLI MIT BAUCHSPECK UND SAFRANSAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

100 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
25 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Zutaten

q.b. Salz
q.b. Pfeffer
q.b. Muskatnuss
120 g Parmesankäse
120 g Butter
1 Eier
120 g Bauchspeck
250 g Pellkartoffeln
500 g Frische Eierteigware

Zubereitung

Für 6 Personen
Die gekochten Kartoffeln in einer Schüssel zerdrücken und mit den fein gehackten Steinpilzen mischen; das Ei und 50 g geriebenen Parmesan hinzufügen. Mit ein wenig geriebener Muskatnuss würzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nun die Eierteigware auf einem Teigbrett ausrollen und in Quadrate schneiden, auf die jeweils etwas von der Steinpilzfüllung gestrichen wird, dann Ravioli formen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli al dente kochen. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen und mit etwas Kochwasser der Nudeln verdünnen; die Safranmischung und den in Streifen geschnittenen Speck hinzufügen. Die Ravioli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Zum Schluss mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Eierteigware mit glutenfreiem Mehl zubereiten.

Verwenden Sie Bauchspeck, der als glutenfrei gekennzeichnet ist.

© 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)