

STERN-TORTELLI MIT PECORINO, KARTOFFELN UND SALBEIDUFT



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

GEWINNERREZEPT 2013 aus den Rezepten, die für die Rubrik "Post" der Zeitschrift Menù eingegangen sind

Rezept von Savignoni Pasta Fresca aus Voghera (PV)

Die Kartoffeln kochen und noch heiß mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, dann in eine Schüssel geben; die Eier, den Grancrema di Pecorino und die Salbeicreme hinzufügen. Mischen Sie die Zutaten sorgfältig, um eine homogene Mischung zu erhalten. Nun rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz aus und schneiden ihn in große Quadrate, auf denen Sie etwas von der vorbereiteten Füllung verteilen. Die Füllung mit ebenso vielen Teigquadraten bedecken, die Ränder gut verschließen und die Tortelli mit Hilfe eines sternförmigen Ausstechers formen. Kochen Sie sie in reichlich Salzwasser bissfest. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und mit ein paar frischen Salbeiblättern würzen. Die Tortelli abtropfen lassen und mit der Salbeibutter anrichten, die mit der Salbeicreme Menù aufgeschlagen wurde. Mit reichlich geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Preparare la pasta all'uovo fresca con Farina di Semola di Grano Duro

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