TASCHEN MIT RADICCHIO UND SCAMORZA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

100 g. Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

200 g Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes) - PK1X

n.B. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Muskatnuss

n.B. frische Petersilie

n.B. Butter

250ml Frische Sahne

n.B. Parmigiano Reggiano

300g Ricotta

180g Scamorza

Zubereitung

Für 6 Personen.

Bereiten Sie die Crêpes zu, indem Sie das Menu-Produkt mit Wasser gemäß den auf der Packung angegebenen Dosen und Methoden mischen. Eine leicht gefettete Antihaftpfanne erhitzen. Mit einem Schöpfer die Mischung in die Pfanne geben und mit einer rotierenden Bewegung des Handgelenks einige Scheiben formen. Den Scamorza-Käse in Würfel schneiden und die Petersilie hacken. Zu diesem Zeitpunkt in einer Schüssel den Ricotta, die Radicchio-Sauce, den geräucherten Käse und 50 g geriebenen Parmesan hinzufügen. Fügen Sie auch die gehackte Petersilie, eine Prise Muskatnuss hinzu und würzen Sie mit etwas Salz. Vorsichtig mischen und die Mischung in der Mitte jedes Crêpes verteilen, der dann zu einem Bündel verschlossen wird. Übertragen Sie die Crêpes in zuvor gebutterte Einzelportionsformen und bestreuen Sie sie mit geriebenem Parmesan. Backen Sie die Bündel 12 Minuten lang bei 180 Grad, bis die Oberseite golden ist. In der Zwischenzeit die Parmesancreme in einem Topf zusammen mit der Sahne schmelzen. Die Crêpes heiß mit der Käsesauce servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)