TEIGTASCHEN MIT STRACCIATELLA UND ARTISCHOCKEN AUF TOMATENSOSSE



Menù-Zutaten

120 g Carciofi alla Giudia - HD307

120 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

150 g. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

Zutaten

250g Blätterteig

240g Stracciatella

75g Pancetta in Scheiben

40g Parmigiano Reggiano gerieben

n.B. Butter

n.B. Jungzwiebel

n.B. Sesamöl

n.B. Salz

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen.
Mischen Sie die Pomodorina mit Hilfe eines Stabmixers und filtern Sie sie. In der Zwischenzeit die Eiernudeln auf einem Teigbrett ausrollen, um eine sehr dünne Schicht zu erhalten und zwölf Quadrate von 13 cm zu erhalten. Blanchieren Sie die Blätter etwa zwei Minuten lang in kochendem Salzwasser, kühlen Sie sie dann in kaltem Wasser ab und trocknen Sie sie vorsichtig auf einem Tuch. Eine kleine Stracciatella, die Artischockenherzen Gransalsa und die Pancetta-Scheiben in der Mitte von sechs Nudelquadraten verteilen. Decken Sie die Füllung mit den restlichen Blättern ab, ordnen Sie sie in Bezug auf die erste Schicht phasenverschoben an, sammeln Sie dann die Teigkanten als Bündel und geben Sie sie in die zuvor gebutterten Einzelportionsbecher. Schließen Sie die Taschen, indem Sie sie mit einer Schnittlauchklinge zusammenbinden. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und zehn Minuten bei 190 ° C im Ofen backen. Zu diesem Zeitpunkt die Giudìa-Artischocken in dünne Scheiben schneiden und aus dem überschüssigen Öl abtropfen lassen, indem Sie sie mit saugfähigem Papier abtupfen. Die Artischocken in reichlich auf Öl goldbraun braten. Trocknen Sie sie auf saugfähigem Papier. Nun die Tomatensoße auf den Tellern verteilen und darauf die Teigtaschen setzen, begleitet von knusprig gebratenen Artischocken.

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)