TORTELLI MIT ARTISCHOCKENFÜLLUNG, CARBONARA UND GUANCIALE-SPECK



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Menù-Zutaten

180 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
420 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X

Zutaten

300 g Ricotta-Frischkäse
300 g Mehl*
3 Eier
n.B Salz
80 g Parmesan, 24 Monate
240 g Guanciale (Speck)

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Ricotta, die „Gransalsa“ mit Artischockenherzen und den Parmesan in einer Schüssel vermischen und mit geriebener Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Das Mehl auf das Nudelbrett geben und mit den Eiern zu einem glatten und gleichmäßigen Teig verkneten. Mit einem Nudelholz dünn ausrollen, dann mit einem Teigausstecher Scheiben mit einem Durchmesser von 7 cm ausstechen.
Etwas von der vorbereiteten Füllung in die Mitte jeder Scheibe setzen und die Tortelli schließen. Dabei darauf achten, dass die Ränder gut aneinander haften und sie dazu ggf. mit etwas Wasser benetzen. Nun die Tortelli*al dente* kochen. In der Zwischenzeit den Speck in einer Bratpfanne anbraten. Das ausgelassene Fett zur „Grancrema“ alla Carbonara geben und die Konsistenz mit etwas Kochwasser der Nudeln korrigieren. Die Tortelli abgießen und in der frisch zubereiteten Sauce schwenken. Mit gemahlenem schwarzem Pfeffer und dem gebratenen Speck garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

*Ersetzt man das Mehl durch „glutenfreies“ Mehl, wird das Gericht zu einer glutenfreien Speise.

© 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)