

TORTELLI MIT STEINPILZEN UND TRÜFFEL



Menù-Zutaten

80 g Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema mit Steinpilzen und Trüffel) - KR1X

Zutaten

150 g Ricotta-Frischkäse
30 g geriebener Parmesan
10 g Paniermehl (ungefähre Menge)
Salz und Pfeffer
Petersilie

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Amalgamare gli ingredienti per formare il ripieno della pasta fresca.

SUGGERIMENTI PER PREPARARE LA PASTA COLORATA CON PRODOTTI MENÙ

Per la pasta al PREZZEMOLO:

- 300 g di farina
- 3 uova
- Prezzemolo liofilizzato Menù q.b. (cod. 1273)