BUNTE TORTELLONI GEFÜLLT MIT PECORINO UND KARTOFFELN MIT BASILIKUMGERUCH

Menù-Zutaten

12 g. Doppio concentrato di pomodoro (Doppelt konzentriertes Tomatenmark) - UU1
25 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
25 g. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WHP
60 g. Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

Zutaten

60 g Eierteigware
60 g Roter Teig
4 Eier
n.B. Salz
n.B. Muskatnuss
n.B. Frisches Basilikum

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Für die Füllung die Kartoffeln 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Danach abtropfen lassen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Die Grancrema und das verquirlte Ei hinzufügen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Den Teig ausrollen und Tortelloni formen. Kochen Sie sie in kochendem Salzwasser etwa 2-3 Minuten. In der Zwischenzeit das Pesto alla Genovese in eine Boule geben. Sobald die Tortelloni gekocht sind, abtropfen lassen und mit dem kalten Pesto anrichten. Sofort servieren und mit ein paar frischen Basilikumblättern garnieren.

© 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)