

TORTELLONI MIT CHAMPIGNONCREME MIT TRÜFFELAROMA



Menù-Zutaten

250 g. Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema mit Steinpilzen und Trüffel) - KR1X
40 g. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
60 g. Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69

Zutaten

130 g Butter
n.B. Muskatnuss
n.B. Semmelbrösel
n.B. Salz
60 g Parmigiano reggiano
400 g Ricotta
500 g Eierteigware

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Füllung vorbereiten: In einer Schüssel den Ricotta, die Grancrema mit Steinpilzen und Trüffel, den Parmesan und die Muskatnuss vermischen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und Semmelbrösel hinzufügen, falls die Masse zu weich ist. Den Eierteig ausrollen und in ca. 8 cm große Quadrate schneiden, den Teig in der Mitte verteilen, die Tortelloni zu Dreiecken falten, um den Finger wickeln und die Enden verschließen. Die Tortelloni in reichlich Salzwasser kochen und in einer Pfanne die Butter mit einer Kelle Kochwasser und die Champignoncreme mit Trüffelaroma erhitzen, so dass eine Emulsion entsteht. Nach dem Kochen die Tortelloni anbraten, damit sie cremig bleiben. Das Gericht mit Scheiben von Trüffel-Carpaccio abschließen.

Verarbeitung ohne Gluten

Preparare la pasta all'uovo con Farina senza glutine.

Utilizzare pangrattato senza glutine.