TORTELLONI MIT HANF-PESTO, GESCHMOLZENEM KÄSE UND SPECK



Menù-Zutaten

240 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

50 g Pesto di canapa Bio (Bio-Hanfpesto) - K370B

Zutaten

n.B. Schnittlauch

n.B. Muskatnuss

n.B. Weißwein

180 g gereifte Pancetta

85 g geriebener Parmesankäse

330 g frischer Eiernudelteig

440 g frischer Ricotta aus Kuhmilch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Zur Zubereitung der Füllung den Ricotta mit dem Hanf-Pesto, dem geriebenen Parmesankäse und der Muskatnuss vermischen. Den Nudelteig dünn ausrollen. Den Teig in Rechtecke schneiden, diese füllen und Tortelloni formen. Die Tortelloni in reichlich bemessenem, gesalzenem Wasser garen. In der Zwischenzeit den in Streifen geschnittenen Speck in einer Pfanne anbraten. Mit ein wenig Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Die Käsecreme hinzugeben und die Konsistenz gegebenenfalls Kochwasser der Nudeln anpassen. Wenn die Tortelloni gar sind, sie gut mit der Soße vermischen. Auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch 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)