TORTELLONI MIT HANFPESTO



Menù-Zutaten

30 gr (Für die Sauce) Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
350gr. (50 gr für die Pasta, 150 für die Sauce + 150 für die Füllung) Pesto di canapa Bio (Bio-Hanfpesto) - K370B

Zutaten

3 (Für die Pasta) Eier
250 g (Für die Pasta) Mehl für Nudelteig
(Für die Pasta) eine Prise Salz
200 g (Für die Füllung) frischer Ricotta
40 g (Für die Füllung) Parmesankäse,
Salz und Pfeffer
Für die Sauce Frische Thymianblätter

Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Den Nudelteig nach und nach mit den angegebenen Zutaten mit einer Planetenrührmaschine anrühren. Den fertigen Teig in Plastikfolie einwickeln und ruhen lassen. Dann in einer Schüssel die Füllung zubereiten: die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, die anderen Zutaten hinzufügen und einen Teig formen (wenn der Ricotta zu weich ist, etwas geriebenes Weißbrot hinzugeben). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig ausrollen und mit der Füllung Tortelloni formen. In kochendem Wasser garen. Mit Hilfe eines Mixers die Kartoffeln für die Sauce pürieren und Wasser hinzugeben, bis eine Creme entstanden ist. Auf dem Herd erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gegarten Tortelloni in eine Pfanne geben und in nativem Olivenöl und frischem Thymian schwenken. Die Kartoffelcreme auf dem Teller anrichten und darauf die Tortelloni legen; mit einigen Tropfen Hanfpesto 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)