

RAVIOLI TONDI ALLA RAPA CON RADICCHIO E NOCI



Chef: Gianluca Galliera

Method

Amalgamare gli ingredienti per formare il ripieno della pasta fresca.

SUGGERIMENTI PER PREPARARE LA PASTA COLORATA CON PRODOTTI MENÙ

Per la pasta alla RAPA ROSSA:

- 350 g di farina
- 2 uova
- 100 g di Rapa rossa a fette Menù (cod. VH3) frullata a crema

Menù Ingredients

100 g (leggermente tritata) Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
30 g Salsa alle noci - C47
per impasto Rape rosse a fette - VH3

Ingredients

Sale e pepe
150 g Ricotta
30 g Parmigiano Reggiano grattugiato
20 g (quantità indicativa) Pane grattugiato