

RAVIOLI AI PORCINI CON PANCETTA E SALSA ALLO ZAFFERANO



Ingredientes Menù

100 g. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
25 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredientes

q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Noce moscata
120 gr Parmigiano reggiano
120 gr Burro
N° 1 Uovo
120 gr Pancetta
250 gr Patate lessate
500 gr Pasta fresca all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

In una terrina schiacciare le patate lessate e amalgamarle ai porcini finemente tritati a coltello; aggiungere l'uovo e 50 g. di parmigiano grattugiato. Aromatizzare con una grattatina di noce moscata e aggiustare di pepe e sale. A questo punto sulla spianatoia stendere la pasta all'uovo e tagliarla in quadrati su ciascuno dei quali distribuire un poco del ripieno ai porcini, poi confezionare i ravioli. Portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocervi al dente i ravioli. Nel frattempo in una casseruola sciogliere il burro stemperandolo con un poco d'acqua di cottura della pasta; incorporare il preparato allo zafferano e la pancetta tagliata a listarelle. Scolare i ravioli e farli saltare nel condimento preparato. Completare spolverando con il parmigiano grattugiato rimasto.

Procedimiento sin gluten

Preparare la Pasta all'uovo con Farina senza glutine.

Utilizzare Pancetta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.