RAVIOLI ALLA CERNIA CON VONGOLE, MAZZANCOLLE E SUGO DATTERINI



Ingredientes Menù

120 g. Ècernia - WG1X
120 g. Èmazzancolle - MJ1
150 g Patate pronte al naturale - Z62
300 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
6 g. Roux Bianco - BN1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

50 g. Ricotta fresca vaccina
25 g. Parmigiano Reggiano
500 g. Pasta fresca all'uovo
25 g. Pane grattugiato
q.b. Sale e Pepe
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo fresco
150 g. Vongole veraci

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Per 6 persone.
Preparare il ripieno dei ravioli: unire in una bowl Ècernia, la ricotta vaccina, il Parmigiano Reggiano, sale, pepe, pane grattugiato, la Patata pronta precedentemente sbollentata in acqua bollente e passata, infine impastare tutti gli ingredienti. Stendere la pasta a mano o con la sfogliatrice e confezionare i ravioli con il ripieno ottenuto. Rosolare uno spicchio d'aglio schiacciato in Olio extra vergine d'oliva, aggiungere le Vongole facendole aprire. Portare ad ebollizione e legare con il Roux bianco. Aggiungere il Sugo ai pomodorini datterini, Èmazzancolle e amalgamare gli ingredienti. Cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente salata e condirli con il condimento di pesce ottenuto. Servire aggiungendo una spolverata di prezzemolo fresco tritato, completando con un fi lo d'Olio extra vergine d'oliva e una macinata di pepe macinato a mulinello.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)