RAVIOLI CON ESPINACAS, YEMA DE HUEVO, TRUFA Y TOCINO DE CARRILLERA



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

20g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
30g Carpaccio di tartufo (Carpaccio de trufa) - P69
40g Guanciale cotto affumicato - 2T9
60g Crema con tartufo (Crema con trufa) - E5H07

Ingredientes

30g de espinacas, cocidas
4 yemas de huevo
al gusto tomillo fresco
40g de tocino de carrillera, crujiente
20g de queso Parmigiano Reggiano, rallado
(para la pasta fresca) 250g de harina 00
(para la pasta fresca) 100g de harina de trigo duro fina
(para la pasta fresca) 115g de huevo
(para la pasta fresca) 5g de cúrcuma
(para la pasta fresca) 50g de agua

Preparación

para 4 personas
Preparar la pasta fresca a mano o con una batidora. Mezclar la cúrcuma con la harina 00 y la harina de trigo duro fina, incorporar los huevos y empezar a amasar, añadiendo agua cuando sea necesario. Dejar reposar en el frigorífico durante al menos un par de horas cubierta con film transparente. Extender la masa y formar cuadrados de 12x12 cm. Poner unas cuantas espinacas (previamente escaldadas y escurridas) y una yema entera en el centro y cerrar el ravioli con otro cuadrado de pasta. Cortarlo con forma circular con un molde de repostería. Cocer los raviolis en abundante agua con sal, escurrirlos y ponerlos en el centro de un plato. Servir con la crema de trufa, el carpaccio de trufa, el tocino de carrillera crujiente, un poco de cúrcuma, virutas de parmesano crujiente (Parmigiano Reggiano derretido en una sartén, enfriado y desmenuzado) y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

© 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)