RAVIOLIS DE TRUFA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes Menù

250 g Crema tartufata(Crema con trufa) - E52

Ingredientes

130 g Mantequilla

Nuez moscada

Pan rallado

Sal

60 g Queso Parmigiano Reggiano

400 g Queso ricotta

500 g Pasta al huevo

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Para 6

Preparar el relleno: en un cuenco, mezclar el queso ricotta, la crema de champiñones con trufa, el queso Parmigiano Reggiano y la nuez moscada. Salpimentar al gusto. Añadir pan rallado si la masa queda demasiado blanda. Extender la pasta al huevo, distribuir el relleno y formar los raviolis. Cocer los raviolis en abundante agua salada. En una sartén, calentar la mantequilla añadiendo un cazo de agua de cocción para crear una emulsión. Cuando los raviolis estén cocidos, saltearlos en la sartén hasta obtener una textura cremosa. Servir inmediatamente.

© 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)