

RAVIOLIS REDONDOS DE CACAO* CON NUECES Y QUESO GORGONZOLA



Ingredientes Menù

50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema de queso gorgonzola D.O.P.) - KF1X

50 g Salsa alle noci (Salsa de nueces) - C4H

Ingredientes

para dar color cacao amargo

sal

10 g (cantidad indicativa) pan rallado (cantidad indicativa

30 g queso parmesano rallado

150 g queso ricotta

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Mezclar los ingredientes para formar el relleno de la pasta fresca.

PARA HACER PASTA DE CACAO:

300 g de harina 00,

3 huevos enteros,

25 g de cacao amargo