

RAVIOLIS REDONDOS DE REMOLACHA CON ACHICORIA Y NUECES



Ingredientes Menù

100 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81
30 g Salsa alle noci (Salsa de nueces) - C47
per impasto Rape rosse a fette (Remolacha roja en rodajas) - VH3

Ingredientes

150 g queso ricotta
sal y pimienta
20 g pan rallado (cantidad indicativa)
30 g queso parmesano rallado

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

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

Pasta con remolacha roja

- 350 g de harina 00
- 2 huevos enteros
- 100 g de Rapa rossa a fette Menù (Remolacha roja en rodajas) (cód VH3) triturada hasta obtener una crema