RAVIOLIS VERDES DE ESPINACAS CON GRANCREMA DE ALCACHOFAS Y QUESO DE OVEJA

Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes Menù

25 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1
70 g Grancrema di carciofi (Grancrema de alcachofas) - B01
per impasto Spinaci pronti (Espinacas listas para servir) - T3P

Ingredientes

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

Preparación

Mezclar los ingredientes para formar el relleno de la pasta fresca.
PARA PASTA VERDE CON ESPINACAS
- 300 g de harina 00
- 2 huevos enteros
- 50 de Spinaci pronti Menù (Espinacas listas para servir) (cód. T3P) bien escurridas y picadas

© 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)