

TORTELLI DE PEREJIL CON BOLETUS Y TRUFA



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

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

Pasta con perejil

- 300 g de harina
- 3 huevos
- Prezzemolo liofilizzato Menù (Perejil liofilizado) al gusto (cód. 1273)

Ingredientes Menù

80 g Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema de boletus con trufa) - KR1X

Prezzemolo liofilizzato (Perejil liofilizado) - 1273

Ingredientes

30 g queso parmesano rallado

10 g pan rallado

150 g queso ricotta