TORTELLONI CON GRANCREMA DE BOLETUS Y TRUFA



Ingredientes Menù

250 g Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema de boletus con trufa) - KR1X
40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07
60 g Carpaccio di tartufo (Carpaccio de trufa) - P69

Ingredientes

130 g mantequilla
al gusto Nuez moscada
al gusto Pan rallado
al gusto Sal
6 g queso Parmigiano
400 g requesón
500 g pasta al huevo

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Preparar el relleno: en un bol mezclar el requesón, la Grancrema de boletus, el queso Parmigiano, la nuez moscada, sazonar con sal y pimienta y añadir pan rallado si la masa està demasiado blanda.
Estirar la pasta de huevo, cortarla en quadros de 8cm, repartir el conjunto nel centro, doblar a la mitad los cuadros y envolverlos en torno al dedo formando el tortelloni.
Cocer los tortelloni en abundante agua salada.
Mientras tanto calentar en una sartén la mantequilla con un cucharón de agua de cocción y la Crema de champiñones, para crear una salsa.
Cuando la pasta esté lista, añadirla a la salsa y cocinar por unos segundos.
Servir con escamas de Carpaccio de trufa.

Procedimiento sin gluten

Utilizar harina y pan sin gluten.

© 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)