TORTELLONI CON PESTO DE CÁÑAMO



Ingredientes Menù

30 g. (para la salsa) Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
350 g. (50 g.para pasta,150 gr para salsa, 150 g. para relleno) Pesto di canapa Bio (Pesto de cáñamo ecológico) - K370B

Ingredientes

3 (para pasta) Huevos
250 g. (para pasta) harina para masa
(para pasta) una pizca de sal
200 g. (para relleno) requesón fresco
40 g. (para relleno) queso Parmesano Reggiano
sal y pimienta
(para la salsa) hojas de tomillo fresco

Chef: Barbara Benvenuti

Preparación

Preparar la pasta con los ingredientes indicados, mezclando a mano o bien con una mezcladora planetaria. Una vez realizada la masa, envolverla en papel film y dejar reposar. En un bol, preparar el relleno: cortar en trozos las patatas con el auxilio de un tenedor, añadir los otros ingredientes y formar una masa (si el requesón resulta demasiado blando, añadir un poco de pan rallado) y ajustar de sal y pimienta. Extender la masa y con el relleno formar los tortelloni, que se cocerán en agua hirviendo.
Con el auxilio de una mezcladora, batir las patatas para la salsa añadiendo agua hasta obtener una crema. Poner al fuego para calentar, ajustado de sal y pimienta. Tras cocer los tortelloni, escurrirlos y saltearlos en la sartén con aceite de oliva virgen extra y tomillo fresco. Crear una base de crema de patatas en el plato y colocar los tortelloni, decorando con unas gotas de Pesto de cáñamo.

© 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)