

## TORTELLONI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI SALVIA



### Ingredientes Menù

200 g. Crema di salvia - KT7

### Ingredientes

150 g. Ricotta vaccina  
150 g. Ricotta di pecora  
100 g. Parmigiano Reggiano  
q.b. Noce moscata  
500 g. Pasta all'uovo fresca  
q.b. Sale e pepe  
50 g. Pane grattugiato  
100 g. Spinaci congelati  
50 ml Panna fresca

**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Per 6 persone

Procedimento per i ripieno: preparare il ripieno lavorando tutti gli ingredienti a freddo in una terrina. Lessare gli spinaci a parte e passarli nel mixer. Incorporare insieme agli altri ingredienti. Fare la pasta fresca all'uovo, farcirla con il ripieno e dargli la forma di tortello. Preparare il condimento sciogliendo la Crema di salvia con la panna. Cuocere i tortelli, scolarli e condirli con la salsa ottenuta, aggiungere il parmigiano grattugiato. Servire ben caldi e con una bella salsa cremosa, decorando con qualche foglia di salvia fresca.

### Procedimiento sin gluten

Preparare la pasta all'uovo utilizzando Farina senza glutine e utilizzare Pangrattato riportante in etichetta la dicitura senza glutine.