TORTELLONI TRUFADO Y GRANSALSA DE BOLETUS



Ingredientes Menù

300 g Gransalsa di porcini (Gransalsa de boletus) - BV1
50 g Crema ai formaggi (Crema de quesos) - EF1
60 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07
Superbrodo manzo «Casamia» (Caldo extra de buey) - BA1

Ingredientes

500 g Pasta fresca al huevo
200 g requéson fresco
100 g jámon
80 g queso parmigiano
1 huevo
al gusto mantequilla
al gusto perejil fresco
al gusto sal

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone
Preparare un poco di brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una ciotola amalgamare la ricotta con un uovo, la crema di funghi prataioli, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato. Mescolare con cura e aggiustare di sale. Con l'aiuto del mattarello stendere la pasta all'uovo e distribuirvi sopra a intervalli regolari ciuffi di composto alla ricotta, quindi confezionare i tortelloni che andranno poi lessati in abbondante acqua salata. Nel frattempo rosolare in una noce di burro il prosciutto crudo tagliato a julienne; aggiungere la Gransalsa di funghi porcini diluita con un poco di brodo e di seguito la crema ai formaggi. Scolare i tortelloni e saltarli nel condimento preparato. Completare con parmigiano grattugiato e una spolverata di prezzemolo tritato.

Procedimiento sin gluten

Preparare la pasta fresca all'uovo utilizzando farina senza glutine.

© 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)