RAVIOLI ALLA CARBONARA



Ingrédients Menù

160 g Patate pronte al naturale - Z62

200 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingrédients

150 g Farina 00

50 g Semola rimacinata

55 g Uova

55 g Tuorlo d'uovo

80 g Guanciale a cubetti

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 4 persone

Dosi Grancrema alla Carbonara: 140 g per ripieno + 60 g per condimento

Preparare la pasta fresca a mano o con una planetaria. Unire la farina con la semola, aggiungere le uova, i tuorli e cominciare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero, sottovuoto, per almeno un paio d'ore.

Stendere la pasta e ricavare dei dischi di 8-10 cm. Farcire con un impasto precedentemente preparato schiacciando le patate pronte e unendo la Grancrema alla Carbonara ed un pizzico di pepe tricolore macinato.

Chiudere i tortelli e cuocerli in acqua bollente salata. Nel frattempo rosolare il guanciale e scaldare la Grancrema alla Carbonara.

In un piatto stendere la Grancrema alla Carbonara, posizionare i tortelli, guarnire con il guanciale croccante e ultimare con del pepe tricolore macinato

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)