RAVIOLI PISTACCHIO E MORTADELLA



Ingrédients Menù

180 g Mortadella con cinghiale - 2K9

80 g Pesto ai pistacchi - BX7

Ingrédients

q.b. Noce moscata

1 kg Pasta all'uovo

500 g Ricotta

80 g Parmigiano Reggiano

80 g Burro

q.b. Sale e Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Per 6 persone

In una ciotola unire la ricotta con il Pesto ai pistacchi, 100 g di mortadella macinata e 50 g di Parmigiano grattugiato; insaporire con noce moscata, pepe e sale, quindi mescolare con cura il composto. Nel frattempo stendere sulla spianatoia la pasta all'uovo e tagliarla in quadretti. Accomodare su ciascun quadretto un poco del ripieno ai Pistacchi e formare i ravioli; cuocerli al dente in abbondante acqua salata. A questo punto tagliare a striscioline la mortadella rimasta, poi soffriggerla per due minuti in una padella antiaderente in modo da renderla croccante. In una casseruola sciogliere il burro insieme al Parmigiano rimasto; aggiungere un poco di acqua di cottura dei ravioli per ottenere una crema morbida. Scolare i ravioli e saltarli nella salsa al parmigiano; completare con le fettine di mortadella croccante.

© 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)