RAVIOLIS À LA TRUFFE ET AUX CHAMPIGNONS DE COUCHE



Ingrédients Menù

250 g Crema tartufata (Crème à la truffe) - E52

Ingrédients

130 g Beurre
Q.S. Noix de muscade
Q.S. Chapelure
Q.S. Sel
60 g Parmigiano Reggiano
400 g Ricotta
500 g Pâte aux œuf

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Pour 6
Préparer la farce : dans une jatte, mélanger la ricotta, la crème à la truffe, le parmesan, la noix de muscade ; saler et poivrer. Ajouter de la chapelure si le mélange obtenu est trop mou. Étaler la pâte aux œufs, répartir le mélange précédemment obtenu et la refermer comme un ravioli. Faire cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau salée. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec une louche d'eau de cuisson pour créer une émulsion. Lorsque les raviolis sont cuits, les faire sauter en les maintenant crémeux. Servir immédiatement.

© 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)