RAVIOLIS AVEC ÉPINARDS, JAUNE D'ŒUF, TRUFFE ET JOUE DE PORC



Ingrédients Menù

20g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
30g Carpaccio di tartufo (Carpaccio de truffe) - P69
40g Guanciale cotto affumicato - 2T9
60g Crema con tartufo (Crème à la truffe) - E5H07

Ingrédients

30g épinards, cuits
4 jaunes d'œufs
al gusto thym frais
40g joue de porc, croustillante
20g parmesan Parmigiano Reggiano, râpé
(pour les pates fraiches) 250g farine « 00 »
(pour les pates fraiches) 100g farine de semoule fine
(pour les pates fraiches) 115g œufs
(pour les pates fraiches) 5g curcuma
(pour les pates fraiches) 50g eau

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

para 4 personas
Préparer les pâtes fraîches à la main ou avec un robot de cuisine : mélanger le curcuma avec la farine « 00 » et la farine de semoule fine, puis ajouter les œufs et commencer à pétrir, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures après l'avoir recouverte d'un film alimentaire. Étendre la pâte et former des carrés de 12x12 cm. Au centre, déposer un peu d'épinards (préalablement blanchis et essorés), un jaune d'œuf entier et fermer le ravioli avec un autre carré de pâte. Le découper à l'aide d'un cercle de cuisine pour lui donner une forme circulaire. Faire cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau salée, égoutter et les placer au centre de l'assiette. Garnir avec la crème à la truffe, le carpaccio de truffe, la joue de porc croustillante, un peu de thym frais, les chips de parmesan croustillants (parmesan fondu dans une poêle, refroidi et émietté) et un filet d'huile d'olive extra vierge.

© 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)