

## RAVIOLIS RONDs À LA BETTERAVE AVEC CHICORÉE ET NOIX



### Ingrédients Menù

100 g légèrement hachée Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81

30 g Salsa alle noci (Sauce aux noix) - C47

per impasto Rape rosse a fette (Betteraves rouges en tranches) - VH3

### Ingrédients

150 g ricotta

30 g parmesan râpé

20 g chapelure (quantité indicative)

sel - poivre

**Chef:** Gianluca Galliera

### Préparation

Mélangez les ingrédients pour former la garniture des pâtes fraîches

Pâte avec betterave rouge

- 350 g de farine de type 00

- 2 œufs entiers

- 100 g de Rapa rossa a fette Menù (Betterave rouge en tranches) (réf. VH3) mixée en crème