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

© 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)