

RAVIOLIS RONDS AU CACAO AVEC NOIX ET GORGONZOLA



Ingrédients Menù

50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema de Gorgonzola D.O.P.) - KF1X

50 g Salsa alle noci (Sauce aux noix) - C4H

Ingrédients

sel

10 g chapelure (quantité indicative)

30 g parmesan râpé

150g ricotta

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Mélangez les ingrédients pour former la garniture des pâtes fraîches

Pour la coloration

PÂTE AU CACAO :

300 g de farine de type 00, 3 œufs entiers, 25 g de cacao amer