

RAVIOLIS VERTS AUX ÉPINARDS AVEC GRANCREMA D'ARTICHAUTS ET PECORINO



Ingrédients Menù

25 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1
70 g Grancrema di carciofi (Grancrema d'artichauts) - B01
Spinaci pronti (Épinards prêts à l'emploi) - T3P

Ingrédients

sel - poivre
15 g chapelure (quantité indicative)
30 g parmesan râpé
150 g ricotta

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Mélangez les ingrédients pour former la garniture des pâtes fraîches.

Pâte avec épinards

- 300 g de farine de type 00
- 2 oeufs entiers
- 50 g de Spinaci pronti Menù (Épinards prêts à l'emploi) (réf. T3P) bien pressés et hachés