TORTELLI AI CARCIOFI SU VELLUTATA DI SCAMORZA

Ingrédients Menù

150 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

200 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

Ingrédients

500 g. Pasta fresca all'uovo

150 g. Ricotta vaccina

150 g. Ricotta di pecora

100 g. Parmigiano reggiano

50 g. Latte

50 g. Pangrattato

q.b. Noce moscata

q.b. Pepe

q.b. Sale

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare la Gransalsa di cuori di carciofo e i due tipi di ricotta con il parmigiano grattugiato e il pangrattato. Insaporire con una grattatina di noce moscata, pepe e sale. A questo punto, sulla spianatoia, tirare la pasta fresca e tagliarla in quadrati su ciascuno dei quali distribuire un poco del ripieno preparato. Ripiegare la pasta e confezionare i tortelli, che andranno poi cotti al dente in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola, sciogliere sul fuoco la Grancrema di scamorza stemperandola con il latte; cuocere fino ad ottenere un composto cremoso. Scolare i tortelli e condirli con la salsa preparata. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire.

© 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)