

TORTELLI AI CARCIOFI SU VELLUTATA DI SCAMORZA



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.

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