TORTELLI AU PERSIL AVEC CÈPES ET TRUFFE



Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

80 g Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema de cèpes à la truffe) - KR1X

Prezzemolo liofilizzato (Persil lyophilisé) - 1273

Ingrédients

sel et poivre

10 g chapelure (quantité indicative)

30 g parmesan râpé

150 g ricotta

Préparation

Mélangez les ingrédients pour former la garniture des pâtes fraîches.

Pâte avec persil

-300 g de farine

- 3 œufs

- Prezzemolo liofilizzato Menù (Persil lyophilisé) en q.s. (réf. 1273)

© 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)