TORTELLO EN ÉTOILE AVEC PECORINO, POMMES DE TERRE ET PARFUM DE SAUGE

Ingrédients Menù

Crema di salvia (Crème de sauge) - KT7

Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1

Ingrédients

Sel

Sauge fraîche

Parmesan Parmigiano Reggiano

Beurre

Œufs

Pommes de terre

Pâte fraîche aux œufs

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

MEILLEURE RECETTE 2013 parmi les recettes envoyées à la rubrique Courrier de la revue Menù

Recette de Savignoni Pasta Fresca de Voghera (PV)

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante, les passer encore chaudes au presse-purée et les transférer dans une jatte ; ajouter les œufs, la crème de pecorino et la crème de sauge. Bien amalgamer les ingrédients afin d'obtenir un mélange homogène. Après quoi, étaler la pâte fraîche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, la découper en grands carrés et déposer sur chacun d'eux une petite quantité de la farce précédemment préparée. Recouvrir la farce avec des carrés de pâte fraîche, bien sceller les bords, puis, à l'aide d'un cercle en étoile, réaliser les tortelli. Les faire cuire al dente dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole et l'aromatiser avec des feuilles de sauge fraîche. Égoutter les tortelli et les assaisonner avec le beurre à la sauge et la crème de sauge Menù. Saupoudrer généreusement de parmesan râpé et servir.

Préparation sans gluten

Preparare la pasta all'uovo fresca con Farina senza glutine.

© 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)