TORTELLONI À LA GRANCREMA DE CÈPES ET TRUFFE



Ingrédients Menù

250 g. Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema de cèpes à la truffe) - KR1X
40 g. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crème de champignons de couche au parfum de truffe) - EXH07
60 g. Carpaccio di tartufo (Carpaccio de truffe) - P69

Ingrédients

130 g Beurre
noix de muscade
chapelure
sel
60 g parmesan
400 g ricotta (fromage blanc)
500 g pâte aux œfs

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Préparer la farce : dans un bol, mélanger la ricotta, le grancrema de cèpes à la truffe, le parmesan et la noix de muscade, puis saler et poivrer et ajouter de la chapelure si le mélange est trop mou. Étaler la pâte aux œufs, la couper en carrés d'environ 8 cm de côté et répartir la pâte au centre, puis plier les tortelloni en triangles, en les enroulant autour du doigt et en scellant les extrémités. Cuire les tortelloni dans une grande quantité d'eau salée et, dans une poêle, faire chauffer le beurre avec une louche d'eau de cuisson et la crème de champignons de couche au parfum de truffe, de manière à créer une émulsion. Une fois cuits, faire sauter les tortelloni en les gardant crémeux. Terminer le plat avec des lamelles de carpaccio de truffe.

Préparation sans gluten

Preparare la pasta all'uovo con Farina senza glutine.
Utilizzare pangrattato 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)