TORTELLONI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS, AVEC CRÈME DE SAUGE



Ingrédients Menù

200 g Crema di salvia (Crème de sauge) - KT7

Ingrédients

150 g Ricotta de vache
150 g Ricotta de brebis
100 g Parmesan Parmigiano Reggiano
500 g Pâte fraîche aux œufs
q.s Noix de muscade
50 g Chapelure
sel et poivre
100 g Épinards surgelés
50 ml Crème fraîche

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation de la farce : préparer la farce en travaillant tous les ingrédients à froid dans une jatte. Faire cuire les épinards séparément dans de l'eau bouillante et les passer au mixeur. Les incorporer aux autres ingrédients. Préparer la pâte fraîche aux œufs, la garnir avec la farce précédemment préparée et réaliser les tortelli. Préparer le condiment en faisant fondre la Crème de sauge avec la crème fraîche. Faire cuire les tortelli, les égoutter, les assaisonner avec la sauce obtenue et ajouter le parmesan râpé. Les servir bien chauds, avec une belle sauce crémeuse, en les décorant avec des feuilles de sauge fraîche.

Préparation sans gluten

Préparer la pâte aux œufs avec de la Farine sans gluten et utiliser de la Chapelure marquée « sans gluten » sur l'étiquette.

© 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)