CARAMELLE DI PASTA RIPIENE ALLE ORTICHE CON CREMA DI PARMIGIANO E PROSCIUTTO CROCCANTE



Ingredienti Menù

120 g Salsa all' ortica - EL7

180 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Semi di papavero

90 g Parmigiano Reggiano grattugiato

90 g Prosciutto crudo a fette

q.b. Farina di semola di grano duro rimacinata

150 g Ricotta vaccina

720 g Pasta all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Miscelare la ricotta con la Crema di ortica, il Parmigiano grattuggiato e regolare di sale. Stendere le fette di prosciutto crudo in una teglia da forno e mettere in forno a 180° C per circa 6-7 minuti finchè non risulterà dorato e croccante. Stendere la pasta e confezionare le caramelle con il ripieno preparato. Cuocere le caramelle in acqua bollente salata per 3-4 minuti circa. In una padella scaldare la Grancrema al Parmigiano aggiungendo un pò di acqua di cottura. Scolare e saltare la pasta nella Grancrema al Parmigiano e ultimare il piatto con prosciutto croccante sbriciolato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)