FAZZOLETTI AI CROSTACEI IN BRODETTO DI BISQUE



Ingredienti Menù

200 g Èmazzancolle - MJ1

500 g Èbisquedicrostacei - WJQX

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Germogli di cavolo nero

q.b. Sale e Pepe

q.b. Pane grattugiato

q.b. Erba cipollina

150 g Ricotta vaccina

500 g Pasta fresca all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il ripieno dei fazzoletti: tritare finemente le Mazzancolle con un goccio di liquido di governo. In una ciotola mescolare la ricotta vaccina, le Mazzancolle tritate, il pane grattugiato, l'erba cipollina tritata, sale e pepe. Impastare tutti gli ingredienti creando un composto omogeneo. Stendere la pasta a mano o con la sfogliatrice e confezionare i fazzoletti con il ripieno ottenuto, dandogli una forma piramidale. Scaldare la Èbisquedicrostacei con un goccio di brodo delle Mazzancolle. Cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente salata. Versare la Èbisquedicrostacei calda nel piatto da portata, quindi aggiungere i fazzoletti. Decorare con germogli di cavolo nero e gocce d'Olio extravergine di oliva.

Procedimento senza glutine

© 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)