RAVIOLI AI PORCINI CON PANCETTA E SALSA ALLO ZAFFERANO



Ingredienti Menù

100 g. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

25 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Noce moscata

120 gr Parmigiano reggiano

120 gr Burro

N° 1 Uovo

120 gr Pancetta

250 gr Patate lessate

500 gr Pasta fresca all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una terrina schiacciare le patate lessate e amalgamarle ai porcini finemente tritati a coltello; aggiungere l'uovo e 50 g. di parmigiano grattugiato. Aromatizzare con una grattatina di noce moscata e aggiustare di pepe e sale. A questo punto sulla spianatoia stendere la pasta all'uovo e tagliarla in quadrati su ciascuno dei quali distribuire un poco del ripieno ai porcini, poi confezionare i ravioli. Portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocervi al dente i ravioli. Nel frattempo in una casseruola sciogliere il burro stemperandolo con un poco d'acqua di cottura della pasta; incorporare il preparato allo zafferano e la pancetta tagliata a listarelle. Scolare i ravioli e farli saltare nel condimento preparato. Completare spolverando con il parmigiano grattugiato rimasto.

Procedimento senza glutine

Preparare la Pasta all'uovo con Farina senza glutine.

Utilizzare Pancetta riportante in etichetta la dicitura 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)