

RAVIOLI AL TARTUFO E FUNGHI PRATAIOLI



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la farcia: in una ciotola miscelare la ricotta, la Crema con Tartufato, il parmigiano reggiano, la noce moscata, poi aggiustare di sale e di pepe. Aggiungere pane grattugiato nel caso l'impasto risultasse troppo morbido. Stendere la pasta all'uovo, distribuire l'impasto e chiuderla a raviolo. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. In una padella scaldare il burro con un mestolo di acqua di cottura creando un'emulsione. Terminata la cottura, saltare i ravioli mantenendoli cremosi. Servire immediatamente.

Ingredienti Menù

250 g. Crema tartufata - E52

Ingredienti

130 g. Burro

q.b. Noce moscata

q.b. Pane grattugiato

q.b. Sale

60 g. Parmigiano Reggiano

400 g. Ricotta

500 g. Pasta all'uovo