RAVIOLI AL TARTUFO E FUNGHI PRATAIOLI



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

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.

© 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)