

RAVIOLI ALLA CARBONARA



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Dosi Grancrema alla Carbonara: 140 g per ripieno + 60 g per condimento

Preparare la pasta fresca a mano o con una planetaria. Unire la farina con la semola, aggiungere le uova, i tuorli e cominciare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero, sottovuoto, per almeno un paio d'ore.

Stendere la pasta e ricavare dei dischi di 8-10 cm. Farcire con un impasto precedentemente preparato schiacciando le patate pronte e unendo la Grancrema alla Carbonara ed un pizzico di pepe tricolore macinato.

Chiudere i tortelli e cuocerli in acqua bollente salata. Nel frattempo rosolare il guanciale e scaldare la Grancrema alla Carbonara.

In un piatto stendere la Grancrema alla Carbonara, posizionare i tortelli, guarnire con il guanciale croccante e ultimare con del pepe tricolore macinato

Ingredienti Menù

160 g Patate pronte al naturale - Z62
200 g Grancrema alla Carbonara - ST1X
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

150 g Farina 00
50 g Semola rimacinata
55 g Uova
55 g Tuorlo d'uovo
80 g Guanciale a cubetti