RAVIOLI DI ZUCCA, PERE E ZENZERO, AL TARTUFO



Ingredienti Menù

100 g. Salsa di Pere e zenzero - TV7

300 g. Crema di zucca - EC0K

30 g. Carpaccio di tartufo - P69

Ingredienti

30 g. Burro

50 g. Parmigiano reggiano, grattuggiato

100 g. Amaretti

N° 4 Uova

400 g. Farina 00

q.b. Sale

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 Persone

Impastare sulla spianatoia la farina con le uova e un pizzico di sale, quindi lasciar riposare per mezz'ora l'impasto avvolto nella pellicola trasparente. Nel frattempo in una ciotola amalgamare la crema di zucca con la salsa di pere e zenzero, il parmigiano grattugiato e gli amaretti tritati finemente. Insaporire con un po' di sale, poi lasciar riposare per almeno un'ora il composto ottenuto, in modo da compattarlo. A questo punto tirare la sfoglia e farcirla con il ripieno alla zucca. Ricoprire con altra pasta e confezionare dei ravioli sigillandoli con cura lungo i bordi. In abbondante acqua salata cuocere al dente i ravioli; a cottura ultimata scolarli e saltarli in padella insieme al burro e al carpaccio di tartufo. Servirli subito.

© 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)