RAVIOLI TONDI AL CACAO CON NOCI E GORGONZOLA



Ingredienti Menù

50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

50 g Salsa alle noci - C4H

Ingredienti

30 g Parmigiano Reggiano grattugiato

10 g Pane grattugiato

150 g Ricotta

q.b. Sale

per impasto Cacao amaro

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Miscelare gli ingredienti per formare il ripieno dei ravioli.

Per la colorazione PASTA AL CACAO:

- 300 g di farina
- 3 uova intere
- 25 g di cacao amaro

© 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)