RAVIOLI TONDI ALLA RAPA CON RADICCHIO E NOCI



Ingredienti Menù

100 g (leggermente tritata) Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

30 g Salsa alle noci - C47

per impasto Rape rosse a fette - VH3

Ingredienti

Sale e pepe

150 g Ricotta

30 g Parmigiano Reggiano grattugiato

20 g (quantità indicativa) Pane grattugiato

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Amalgamare gli ingredienti per formare il ripieno della pasta fresca.

SUGGERIMENTI PER PREPARARE LA PASTA COLORATA CON PRODOTTI MENÙ

Per la pasta alla RAPA ROSSA:

- 350 g di farina
- 2 uova
- 100 g di Rapa rossa a fette Menù (cod. VH3) frullata a crema

© 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)