RAVIOLI VERDI AGLI SPINACI CON GRANCREMA DI CARCIOFI E PECORINO



Ingredienti Menù

25 g Grancrema di Pecorino - KG1

70 g Grancrema di carciofi - B01

per impasto Spinaci pronti - T3P

Ingredienti

15 g (quantità indicativa) Pane grattugiato

q.b. Sale/pepe

150 g Ricotta

30 g Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Miscelare gli ingredienti per formare il ripieno della pasta.

SUGGERIMENTI PER PREPARARE LA PASTA COLORATA CON PRODOTTI MENÙ

Per la pasta di colore verde al sapore di SPINACI:

- 300 g di farina 00
- 2 uova intere
- 50 di Spinaci pronti Menù (cod. T3P) ben strizzati e tritati

© 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)