RAVIOLO CON SPINACI, TUORLI D'UOVO, TARTUFO E GUANCIALE



Ingredienti Menù

20g Olio extravergine di oliva - EKC
30g Carpaccio di tartufo - P69
40g Guanciale cotto affumicato - 2T9
60g Crema con tartufo - E5H07

Ingredienti

30g Spinaci cotti
4 Tuori d'uovo
q.b. Timo fresco
20g Parmigiano Reggiano
250g (per la pasta fresca) Farina '00'
100g (per la pasta fresca) Semola rimacinata
115g (per la pasta fresca) Uova
50g (per la pasta fresca) Acqua

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone
Preparare la pasta fresca a mano o con una planetaria. Unire la Curcuma alla farina e alla semola rimacinata. Aggiungere le uova e cominciare ad impastare, se necessario aggiungere un po' d'acqua. Lasciar riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore coprendo con pellicola trasparente.Stendere l'impasto e formare dei quadrati di 12x12cm, mettere al centro un po' di spinaci (precedentemente sbollentati e strizzati), un tuorlo intero e chiudere con la sfoglia.Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolare e disporre al centro di un piatto, guarnire con la Crema con tartufo, le scaglie del Carpaccio di tartufo, il Guanciale reso croccante precedentemente, qualche fogliolina di timo fresco, chips di Parmigiano croccante (Parmigiano Reggiano fatto sciogliere in padella, raffreddato e spezzettato) e un filo d'Olio extra vergine a crudo.

© 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)