# TORTELLI AI CARCIOFI E CRUDAIOLA



## Ingredienti Menù

350 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

500 g. La Crudaiola - B20K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

## Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Basilico fresco

q.b. Noce moscata

q.b. Prezzemolo fresco

50 g. Pane grattugiato

100 g. Parmigiano reggiano

500 g. Ricotta

1 kg. Pasta all'uovo

**Chef:** Gianluca Galliera

## Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola unire la grancrema di carciofi con la ricotta, il parmigiano grattugiato e il pane grattato; aggiungere un pizzico di noce moscata, il prezzemolo tritato e aggiustare di sale. Mescolare con cura e amalgamare gli ingredienti. Nel frattempo stendere sulla spianatoia la pasta all'uovo, tirandola fino a conferirle uno spessore sottile. Tagliare la sfoglia in quadretti e accomodarvi sopra un poco del ripieno ai carciofi. Formare i tortelli e cuocerli al dente in abbondante acqua salata, poi scolarli e saltarli in padella insieme alla Crudaiola. Completare con una spolverata di basilico tritato e un filo d'olio extravergine a crudo.

## Procedimento senza glutine

Preparare la pasta all'uovo utilizzando Farina senza glutine.

Utilizzare pane grattugiato riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

**© 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)