

## TORTELLI AI CARCIOFI SU VELLUTATA DI SCAMORZA



Chef: Gianluca Galliera

### Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare la Gransalsa di cuori di carciofo e i due tipi di ricotta con il parmigiano grattugiato e il pangrattato. Insaporire con una grattatina di noce moscata, pepe e sale. A questo punto, sulla spianatoia, tirare la pasta fresca e tagliarla in quadrati su ciascuno dei quali distribuire un poco del ripieno preparato. Ripiegare la pasta e confezionare i tortelli, che andranno poi cotti al dente in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola, sciogliere sul fuoco la Grancrema di scamorza stemperandola con il latte; cuocere fino ad ottenere un composto cremoso. Scolare i tortelli e condirli con la salsa preparata. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire.

### Ingredienti Menù

150 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107  
200 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

### Ingredienti

500 g. Pasta fresca all'uovo  
150 g. Ricotta vaccina  
150 g. Ricotta di pecora  
100 g. Parmigiano reggiano  
50 g. Latte  
50 g. Pangrattato  
q.b. Noce moscata  
q.b. Pepe  
q.b. Sale