TORTELLI RIPIENI AI CARCIOFI CON CARBONARA E GUANCIALE



Ingredienti Menù

180 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

420 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Noce moscata macinata - 1223

q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingredienti

300 g Ricotta

300 g Farina

3 Uova

q.b. Sale

80 g Parmigiano Reggiano 24 mesi

240 g Guanciale

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare la ricotta con la Gransalsa di Cuori di Carciofo, il Parmigiano Reggiano e insaporire con una grattatina di Noce moscata macinata e un pizzico di sale. Versare a fontana la farina sulla spianatoia e lavorarla con le uova fi no a ottenere una pasta liscia e omogenea. Con l'aiuto del mattarello tirare una sfoglia sottile, quindi, utilizzando un coppapasta, ricavare dischi del diametro di 7 cm. Distribuire al centro dei dischi il ripieno preparato e di seguito chiudere i tortelli avendo cura di sigillarne bene i bordi, eventualmente bagnandoli con un poco d'acqua. A questo punto lessare i tortelli al dente. Nel frattempo, in una padella, rosolare il guanciale. Aggiungere il grasso del guanciale alla Grancrema alla Carbonara, correggendo la consistenza con l'acqua di cottura della pasta. Scolare i tortelli e saltarli con il condimento appena preparato. Impiattare decorando con Pepe nero macinato e il guanciale rosolato.

Procedimento senza glutine

Sostituendo la farina con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)