TORTELLONI AL PESTO DI CANAPA



Ingredienti Menù

30 g. (per condimento) Olio extravergine di oliva - EK5
350 g. (50 g. per la pasta, 150 g. per il ripieno, 150 g. per il condimento) Pesto di canapa Bio - K370B

Ingredienti

3 (per la sfoglia) Uova
250 g. (per la sfoglia) Farina 00
200 g. (per il ripieno) Ricotta fresca
40 g. (per il ripieno) Parmigiano reggiano
(per condimento) Timo fresco in foglioline
q.b. Sale e Pepe

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 persone.
Preparare la pasta con gli ingredienti indicati mescolando a mano o con una planetaria. Ottenuto l'impasto avvolgerlo in pellicola e farlo riposare. In una terrina preparare il ripieno: spezzettare le patate con l'aiuto di una forchetta, aggiungere gli altri ingredienti e formare un impasto (se la ricotta risultasse troppo morbida, aggiungere un poco di pane grattugiato) e aggiustare di sale e pepe. Stendere la sfoglia e con il ripieno formare i tortelloni da cuocere in acqua bollente. Con l'aiuto di un mixer frullare le patate per il condimento aggiungendo acqua fino ad ottenere una crema. Metterla sul fuoco a scaldare, aggiustando di sale e pepe. Una volta cotti i tortelloni, saltarli in padella con l'olio extravergine d'oliva ed il timo fresco. Creare una base di crema di patate nel piatto e adagiarvi i tortelloni decorando con qualche goccia di Pesto di canapa.

Consiglio "vegano": Si può realizzare la pasta senza uova e sostituire la ricotta con formaggi a base di soia e il parmigiano reggiano con pane grattugiato e lievito in scaglie.

© 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)