TORTELLONI AL PESTO DI CANAPA CON FONDUTA DI FORMAGGIO E PANCETTA



Ingredienti Menù

240 gr. Crema ai formaggi - EF1

50 gr. Pesto di canapa Bio - K370B

Ingredienti

q.b. erba cipollina

q.b. noce moscata

q.b. vino bianco

180 gr. pancetta stagionata

85 gr. parmigiano reggiano grattugiato

330 gr. pasta fresca all'uovo

440 gr. ricotta vaccina fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il ripieno mescolando la ricotta con il pesto di canapa, il parmigiano reggiano e la noce moscata. Stendere la pasta all'uovo sottilmente. Tagliare dei rettangoli di pasta, farcirli con il ripieno e formare dei tortelloni. Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella, saltare la pancetta tagliata a striscioline. Sfumare con un goccio di vino facendo evaporare. Unire la crema ai formaggi, diluendo la consistenza con un goccio d'acqua di cottura. Quando i tortelloni saranno cotti, saltarli nella salsa. Impiattare e servire decorando con erba cipollina.

© 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)