TORTELLONI COLORATI RIPIENI DI PECORINO E PATATE AL PROFUMO DI BASILICO

Ingredienti Menù

12 g. Doppio concentrato di pomodoro - UU1

25 g. Grancrema di Pecorino - KG1

25 g. Pesto alla genovese fresco - WHP

60 g. Patate pronte al naturale - Z62

Ingredienti

60 g Pasta all'uovo

60 g Pasta rossa

4 Uova

q.b. Sale

q.b. Noce moscata

q.b. Basilico fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 Persona

Preparare la farcia sbollentando 2-3 minuti in acqua bollente le patate. Una volta pronte scolarle e schiacciarle dentro una boule con una forchetta. Aggiungere la grancrema di formaggio di fossa, l'uovo sbattuto e regolare di sale e noce moscata. Mettere il composto dentro una sac à poche. Stendere la pasta e confezionare i tortelloni. Lessarli in acqua bollente salata per circa 2-3 minuti. Intanto in una boule mettere il pesto alla genovese. Una volta cotti i tortelloni, scolarli e assemblarli col pesto a freddo. Servire subito decorando con qualche foglia di basilico fresco.

© 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)