

TORTELLONI CON GRANCREMA DI PORCINI E TARTUFO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la farcia: in una ciotola miscelare la ricotta, la grancrema di porcini al tartufo in asettico, il parmigiano reggiano, la noce moscata, poi aggiustare di sale e di pepe e aggiungere pane grattugiato nel caso l'impasto risultasse troppo morbido. Stendere la pasta all'uovo e tagliarla in quadrati di circa 8 cm e distribuire l'impasto al centro piegando poi i tortelloni a triangolo, avvolgendoli al dito e sigillandone le estremità. Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata e in una padella scaldare il burro con un mestolo di acqua di cottura e la crema di prataioli al profumo di tartufo creando un'emulsione. Terminata la cottura, saltare i tortelloni mantenendoli cremosi. Terminare il piatto con scaglie di carpaccio di tartufo.

Procedimento senza glutine

Preparare la pasta all'uovo con Farina senza glutine.

Utilizzare pangrattato senza glutine.

Ingredienti Menù

250 g. Grancrema di Porcini con tartufo - KR1X

40 g. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07

60 g. Carpaccio di tartufo - P69

Ingredienti

130 g. Burro

q.b. Noce moscata

q.b. Pane grattugiato

q.b. Sale

60 g. Parmigiano reggiano

400 g. Ricotta

500 g. Pasta all'uovo