

## TORTELLONI CON GRANCREMA DI PORCINI E TARTUFO



### 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

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.