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.

© 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)