TORTELLONI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI SALVIA



Ingredienti Menù

200 g. Crema di salvia - KT7

Ingredienti

150 g. Ricotta vaccina
150 g. Ricotta di pecora
100 g. Parmigiano Reggiano
q.b. Noce moscata
500 g. Pasta all'uovo fresca
q.b. Sale e pepe
50 g. Pane grattugiato
100 g. Spinaci congelati
50 ml Panna fresca

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Procedimento per i ripieno: preparare il ripieno lavorando tutti gli ingredienti a freddo in una terrina. Lessare gli spinaci a parte e passarli nel mixer. Incorporare insieme agli altri ingredienti. Fare la pasta fresca all'uovo, farcirla con il ripieno e dargli la forma di tortello. Preparare il condimento sciogliendo la Crema di salvia con la panna. Cuocere i tortelli, scolarli e condirli con la salsa ottenuta, aggiungere il parmigiano grattugiato. Servire ben caldi e con una bella salsa cremosa, decorando con qualche foglia di salvia fresca.

Procedimento senza glutine

Preparare la pasta all'uovo utilizzando Farina senza glutine e utilizzare Pangrattato riportante in etichetta la dicitura 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)