TORTELLONI TARTUFATI IN GRANSALSA DI PORCINI



Ingredienti Menù

300 g Gransalsa di funghi porcini - BV1
50 g Crema ai formaggi - EF1
60 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07
Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

500 g. Pasta all'uovo fresca
200 g. Ricotta fresca
100 g. Prosciutto crudo
80 g. Parmigiano reggiano
N° 1 Uovo
q.b. Burro
q.b. Prezzemolo fresco
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Preparare un poco di brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una ciotola amalgamare la ricotta con un uovo, la crema di funghi prataioli, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato. Mescolare con cura e aggiustare di sale. Con l'aiuto del mattarello stendere la pasta all'uovo e distribuirvi sopra a intervalli regolari ciuffi di composto alla ricotta, quindi confezionare i tortelloni che andranno poi lessati in abbondante acqua salata. Nel frattempo rosolare in una noce di burro il prosciutto crudo tagliato a julienne; aggiungere la Gransalsa di funghi porcini diluita con un poco di brodo e di seguito la crema ai formaggi. Scolare i tortelloni e saltarli nel condimento preparato. Completare con parmigiano grattugiato e una spolverata di prezzemolo tritato.

Procedimento senza glutine

Preparare la pasta fresca all'uovo utilizzando farina 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)