

## GETRÜFFELTE TORTELLONI IN GRANSALSA MIT STEINPILZEN



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie eine kleine Brühe mit dem Menù-Produkt entsprechend der Dosierung und den Anweisungen auf der Packung zu. In einer Schüssel den Ricotta mit einem Ei, der Champignoncreme, dem geriebenen Parmesan und der gehackten Petersilie vermischen. Vorsichtig mischen und mit Salz abschmecken. Den Eierteig mit einem Nudelholz ausrollen und in regelmäßigen Abständen mit der Ricotta-Mischung bestreuen, dann die Tortelloni formen, die anschließend in reichlich Salzwasser gekocht werden. In der Zwischenzeit den in Julienne geschnittenen Prosciutto in einem Stück Butter anbraten; die mit etwas Brühe verdünnte Gransalsa mit Steinpilzen dazugeben, dann die Käsecreme. Die Tortelloni abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit geriebenem Parmesankäse und gehackter Petersilie bestreuen.

### Verarbeitung ohne Gluten

Preparare la pasta fresca all'uovo utilizzando farina senza glutine.

### Menù-Zutaten

300 g Gransalsa di porcini (Gransalsa mit Steinpilzen) - BV1  
50 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1  
60 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo  
(Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07  
Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

### Zutaten

500 g Frische Eierteigware  
200 g Frische ricotta  
100 g Rohschinken  
80 g Parmigiano reggiano  
1 Ei  
n.B. Butter  
n.B. Petersilie  
n.B. Salz