

RAVIOLI DE YEMA DE HUEVO, TRUFA Y PARMESANO 4 PAX

INGREDIENTES

300 gr de pasta fresca
4 yemas de huevo
10 gr trufa
50 gr parmesano
Mantequilla clarificada
Salvia
Parmesano



ELEBORACIÓN

1. Preparamos la mantequilla clarificada.
2. Mientras, preparamos la pasta fresca con la ayuda de 200 gr de harina floja y dos huevos. Si es necesario añadiremos un poco de agua para poder trabajarlo mejor. Dejaremos reposar unos minutos antes de estirarla para elaborar los raviolis.
3. Estiramos la pasta y con la ayuda de un molde o una espuela, cortamos los raviolis. Ponemos una yema de huevo y encima un poco de trufa (salpimentamos). Cerramos los raviolis con el método que mejor se adapte a nuestras necesidades.
4. Una vez cerrados, los coceremos durante dos minutos en abundante agua con sal.
5. Mientras freiremos hojas de salvia hasta que nos queden bien crujientes.
6. En una sartén ponemos la mantequilla clarificada dorandola hasta que este noisette, en ese momento saltearemos los raviolis con cuidado de que no se rompan.
7. Cuando cojan un poco de color, los presentamos en un plato rallandole un poco de queso por encima y colocandole la salvia frita. (podemos poner un poco de trufa por encima).



LÁCTEOS



HUEVOS

CONTIENE
GLUTEN

veranstal