

Tortelacchi Toscana med kremet paprikasaus (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Hell Paradiso grillet paprika sammen med oljen fra posen i en blender. Tilsett hvitløk, oregano, fløte, kyllingfond og Kikkoman soyasaus. Blend til ønsket konsistens. Juster smaken med salt og pepper. Kok på medium varme i ca 60 minutter, kjøøl ned.

Ved bestilling à la carte

Kok pasta i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter. Bruk ca 150 g per person, la det koke i 3-4 min. Varm 1 dl saus i en kjele, blir sausen for tykk kan man spe den ut med litt pastavann. Hell saus på tallerken og plasser ravioli fint over saus. Toppes med finrevet parmesan og spinat.



Produkter

Tortellini Kokt Ricotta *(Egg,Gluten,Hvete gluten,Khorasanhvete gluten,Melk,kan inneholde spor av Spelt gluten)	5 kg
BOLOGNESE	
Paprika Rød Grillet	5 kg
Sort Pepper Malt 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	15 g
Kyllingfond *(Selleri)	40 ml
Limejuice 1 liter *(Svoveldioksid eller sulfitter)	20 ml
Maldon flaksalt bølge 570g	100 g
Limejuice 1 liter *(Svoveldioksid eller sulfitter)	100 ml
Hvitløk hakket	100 g
Oregano fersk	200 g
TOPPING	
Spinatblader kokte (1 min. i pastavannet)	100 g
Finrevet parmigiano reggiano	100 g

*Allergener