



BIO
is **Cool!**

DIE COOLSTEN BIOREZEPTE IM NETZ



Prima Vera[®]

BIO

Salamificio
Pedrazzoli[®]



Zutaten für 4 Personen:

Frische Pasta mit Eiern: 400gr – frischer Ricotta Käse: 100gr – gekochter Schinken: 250gr – geräucherte (oder gekochte) Kartoffeln: 100gr – Parmesan: 100gr – Salz: 5gr – Pfeffer: 2gr – Butter: 100gr – Thymian: 10gr – Rauchsatz: 5gr

Anleitung:

Die frische Pasta mit Mehl und Eiern zubereiten. Die Masse ruhen lassen.

Die Kartoffeln kochen und mit Rauchsatz abschmecken. Den gekochten Schinken, Parmesan und Kartoffeln mit einem Rührgerät mixen, eine weiche Masse formen und den Ricotta Käse sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. Mit einer Nudelmaschine den Pastateig ausrollen, in Quadrate mit 4cm Seitenlänge schneiden, sie mit der Füllung füllen und zu Ravioli falten.

Anschließend die Ravioli in Salzwasser kochen und mit flüssiger Thymian Butter servieren.

RAVIOLI AL PROSCIUTTO COTTO PRIMAVERA BIO Geräucherte Kartoffeln und Ricotta



**LADEN
SIE JETZT
DIE ANDEREN
REZEPTE!**



www.maialibio.it/de/richtediricettario.html