



Gefüllte Pasta mit Pesto Rosso & Ricotta in Salbeibutter

Klassisch italienisch mit aromatischer Ricotta-Füllung



Mittel



4 Portionen



40 min.



Diese gefüllte Pasta mit Pesto Rosso kombiniert cremigen Ricotta mit der intensiven Tomatennote von ORO di Parma. In Salbeibutter geschwenkt entsteht eine klassische italienische Kombination mit feiner Tiefe und eleganter Aromatik.

Zutaten

400 g frische Pasta zum
Füllen (z. B. fertige
Teigplatten aus dem
Kühlregal) oder
selbstgemacht
300 g Ricotta
3 EL ORO di Parma Pesto
Rosso
40 g frisch geriebener
Parmesan
Salz, Pfeffer
60 g Butter
8–10 frische Salbeiblätter
40 g Parmesan zum
Servieren

Schritt 1: Die Vorbereitung

Füllung zubereiten Ricotta mit ORO di Parma Pesto Rosso und Parmesan glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis die Masse aromatisch und leicht würzig ist. Pasta füllen und formen Die frischen Pastateigplatten auslegen. Kleine Portionen der Füllung darauf setzen. Den Teig darüberklappen oder eine zweite Platte auflegen. Ränder sorgfältig andrücken und verschließen.

Schritt 2: Die Zubereitung

Pasta garen Die gefüllte Pasta in leicht siedendem Salzwasser 3–4 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigt. Salbeibutter & Servieren Butter in einer Pfanne schmelzen und die Salbeiblätter darin kurz ziehen lassen. Pasta mit einer Schaumkelle herausnehmen und direkt in der Butter schwenken. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Verwendete Produkte:

