

RICCIOLE MIT RICOTTA UND SPINATFÜLLUNG

Es werden pro Portion 2 Stück empfohlen

ANREGUNG & RATSCHLÄGE

Die Ricciole sind schon verzehrfertig. Sie müssen nur aus der Gefriertruhe in den Backofen gelegt werden. Sie passen gut zu jeder Art von weichen und geschmeidigen Soßen, gratinierten Gerichten und Fonds.



Ricciole® eingetragene Marke der Firma Surgital
RICOTTA E SPINACI

Gefüllte Ricciole mit Ricotta und Spinat an delikatem Käsefondue, Castelmagnokäseblättern und geriebenen Pistazien

8	Ricciole
¼ l	Bechamellesoße (mit 30 g Butter, ¼ l Milch, 30 g Mehl)
¼ l	frische Sahne
30 g	Taleggiokäse
30 g	Philadelphia, 30 g Robiolakäse
50 g	Castelmagnokäse in dünne Streifen geschnitten
16	grüne Pistazien, geschält und zerhackt
50 g	Butter geriebener Parmesankäse

Die Backofenform mit Butter einreiben, die Ricciole einlegen. Mit Bechamellesoße und geriebenem Parmesan bedecken. Die Schlagsahne, den Taleggiokäse, den Philadelphia und den Robiolakäse ins Wasserbad stellen. Es soll sich ein feiner Fond bilden, der dann auf die Ricciole und die Bechamellesoße gegeben wird. Dann dünne Streifen aus dem Castelmagnokäse schneiden. Nun die Ricciole in den Heißluftofen geben, und bei 180 Grad 15 bis 18 Minuten backen. Mit den Castelmagnokäsestreifen servieren und die zerhackten Pistazien zugeben.

Gefüllte Ricciole mit Ricotta und gratiniertem Spinat aus dem Backofen mit Speckwürfeln und Scamorzanaturkäserädchen

8	Ricciole
¼ l	Milch
20 g	Mehl
60 g	Butter
80 g	Tiroler Speck in Würfel geschnitten
100 g	Scamorzakäse in Rädchen geschnitten
¼ l	frische Sahne geriebener Parmesankäse
4	Majoranblätter, Muskatnuss

Mit der Hälfte der Butter eine Backform einreiben. Die Ricciole hineinlegen. Den Speck anbraten. Nun mit der anderen Butterhälfte, der Milch und dem Mehl eine Bechamellesoße herstellen und über die Ricciole geben. Die Scamorzarädchen auflegen. Im Heißluftbackofen bei 180 Grad 15 Minuten lang überbacken. Kurz aus dem Ofen nehmen und die Sahne, den geriebenen Parmesankäse und den Speck darauf geben. Anschließend mit der Muskatnuss bestreuen und erneut 5 bis 6 Minuten backen. Sofort servieren. Mit Majoranblättern servieren.

Gefüllte Ricciole mit Ricotta und Spinat an Artischocken, Mortadella und Fossakäseblätterscheiben

8	Ricciole
2	frische Artischocken
100 g	Mortadella in Würfel geschnitten
60 g	Fossakäseblätterscheiben Öl extra vergine
1	Schalotte, Salz, schwarzer Pfeffer
200 g	Sahne geriebener Parmesan
50 g	Butter Artischockenblätter, Gemüsebrühe

Die Ricciole und den geriebenen Käse in eine Backform mit Butter geben. Bei 170 Grad 15 Minuten lang backen. In der Zwischenzeit die Artischocken putzen und in Streifen schneiden, mit Öl anbraten. Die gehackte Schalotte zugeben, dann salzen und pfeffern. Mit der Gemüsebrühe garen. Die Sahne zugeben und zu einem cremigen Mus verarbeiten.

Servieren indem die Artischockensoße unter die Ricciole gegeben wird. Dann auf die Ricciole die Käseblätter geben. Dann die zuvor in einer Pfanne angebratene Mortadella und die Artischockenblätter als Dekoration verwenden.