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:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte