

RS.
POS

NETZBETRIEB | EC-TERMINALS
KREDITKARTENAKZEPTANZ

LECKER
BUNT

Kampagne für kulturelle
und kulinarische Vielfalt



MARCO UTZERI
La Fattoria Moers
Wurzeln in Italien

SARDISCHE RAVIOLI

ZUTATEN für 4 Personen

für den Teig:

- 500g Hartweizenmehl (Farina di Semola)
- 250ml Wasser (Acqua)
- 30ml Olivenöl (Olio Extravergine di Oliva)
- eine Prise Salz (Sale)

Für die Füllung:

- 1,5kg Kartoffeln (Patate)
- 100g Sardischer Pecorino (Pecorino Sardi)
- 80ml Olivenöl (Olio Extravergine Di Oliva)
- 10 Stück Minzblätter (Foglie die Menta)
- Salz (Sale)

Würze (Condimento):

- 500g Tomatensauce (Salsa di Pomodoro)
- 1 Stück Weiße Zwiebel (Cipole Bianche)
- 2 Löffel Olivenöl (Olio Extravergine)

Salz (Sale)

ZUBEREITUNG (ca. xy Minuten)

...