



**21.02.2024**

## ***Tortelloni alla Ricotta – kochen mit Lorenzo***

---

### Anmeldungen, mitbringen

Mündlich an den Wissenscafe im Februar 2023 und bis spätestens 19.02.2024 auf +41 79 5313160  
Anmeldungen aktueller Stand siehe Seite 2. Ich bringe das benötigte Material. Teilnehmer bringen Tupperware mit, weil es überschüssige Teigwaren geben wird, das am Schluss nach Hause gebracht werden muss.

### 0930 Einteilung der Gruppen

Wir teilen uns auf in Gruppen, damit wir uns nicht gegenseitig stören, rotieren dann untereinander, damit alle in allen Gruppen mitgewirkt haben.

### Ricotta Füllung für ca 40 Stück

- Schüssel ca 2.5 Liter
- 1 Knoblauch Zehe gepresst, 1 KL gestr. schwarzer Pfeffer, 1 KL gestr. Salz
- 100 gr Grünzeug. Spinat, Krautstiele, etc blanchieren, in Tuch ganz trocken auspressen, ganz fein hacken
- 500 gr Ricotta, Schaf oder Buffalo (oder Kuhmilch, frisch, nicht flüssig)
- 100 gr Parmesan, gerieben (fakultativ, wenn Ricotta zu nass)
- Alles gut vermischen, abschmecken, zudecken
- Stehen lassen (auch über Nacht)

### Salsa Pomodoro für 8 Personen

- Pfanne ca 2 Liter
- 100 gr Zwiebel, fein geschnitten, 1 EL Extravergine, glasig anbraten, mit
- 750 gr Pelati ablöschen
- 1 Knoblauch Zehe fein gehackt dazu, 1 KL gestr. schwarzer Pfeffer, 1 KL gestr. Salz
- 100 gr Tomaten Mark
- 2 Std. mindestens auf kleinstem Feuer garen, abschmecken, zudecken

### Eier Nudeln Teig für ca 40 Tortelloni

- Schüssel ca 4 Liter, Küchenwaage, Knetter
- 330 gr. Mehl 00 (Weissmehl), 170 gr Semola di grano duro rimacinata (Hartweizengrieß Mehl) Gut vermischen und See machen, dann zugeben:
- 5 Eier, 2 EL Extravergine, Wasser bis auf 240 gr
- Gut durchkneten, Mit feuchtem Tuch zudecken
- Mit Nudel Maschine fein auswallen (Dicke 2)

### Maltagliati Teig für 8 Personen

- Wie oben, jedoch mit der Maschine fein auswallen (Dicke 1)

### Konfektionieren

Tortelloni und Maltagliati fertig machen, trocknen, abpacken

### 1200 Mittagessen

Wir kochen die Tortelloni und essen sie. Zum Schluss Retablieren des Lokals