CAPELLINI-TIMBALE MIT STEINPILZEN UND TRÜFFEL



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

100 g. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
30 g. Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69
60 g. Funghi Porcini „Il Boschetto“ a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze) - G61
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Staccante spray (Trennspray) - Q10

Zutaten

180 g Cappellini
n.B. Petersilie
240 g Bechamelsauce
n.B. Kresse, zum Garnieren
100 ml Milch
1 Eigelb
60 g Geriebener Parmesankäse

Zubereitung

Zunächst wird die Parmesancreme zubereitet: Die Milch erhitzen, den geriebenen Parmesan hinzufügen und schmelzen lassen, dann das Eigelb hinzufügen und pasteurisieren lassen. Die Creme abseihen und mit Folie abgedeckt beiseite stellen. Wir kochen die Cappellini in reichlich Salzwasser. In der Zwischenzeit erhitzen wir die Bechamelsauce, fügen die Trüffelcreme, die gehackten Steinpilze und etwas Petersilie hinzu. Wir lassen die Nudeln abtropfen und geben sie zur Sauce. Wir nehmen Auflaufformen aus Aluminium, fetten sie mit Trennspray ein und füllen sie mit den Cappellini. Die Förmchen mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C 12-15 Minuten überbacken. In eine Schale gießen wir etwas Parmesancreme, die Cappellini-Timbale in die Mitte. Zum Schluss garnieren wir mit einer Mischung aus Brunnenkresse, Trüffelspänen und einem Spritzer nativem Olivenöl extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)