

CARPACCIO DI CAPESANTE CON TARTUFO, PORCINI E PORRO FRITTO



Menù-Zutaten

- 15 g. Crema con tartufo - E5H07
- 30 g. Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61
- 5 fettine Carpaccio di tartufo - P69
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

- 60 g. Capesante
- q.s. Sale grosso
- q.b. Porro fritto
- q.b. Crescioni per decorazione

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Tagliare a julienne il porro e friggerlo in olio caldo. Scolare i porcini e rosolarli in padella con un filo d'olio e sale. Fare poi raffreddare i porcini. Tagliare le cappesante sottili e disporle nel piatto, condire con sale e olio. Disporre qualche cucchiaino di Crema con Tartufo, i funghi porcini, le scaglie di tartufo, il porro fritto, qualche fogliolina di crescione e ultimare con un filo d'olio extra vergine d'oliva.