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.

© 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)