CHAMPIGNONSTRUDEL MIT TRÜFFELCREME UND PROVOLA-KÄSE



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

150 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3
50 g. Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K

Zutaten

1 Dose Ricottafarce
150 g gekochter Schinken in Scheiben
300 g Blätterteig (rechteckig)
1 verquirltes Eigelb zum Bestreichen
100 g Geräucherter Provola-Käse,gewürfelt

Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die Champignoncreme mit Trüffelaroma und den Provola-Käse dazugeben. Zuletzt die Champignons hinzufügen. Den rechteckigen Blätterteig auf ein Blatt Backpapier legen und mit einer Gabel einstechen. Die nicht zu dünn geschnittenen Schinkenscheiben ziegelförmig auflegen.
Die vorbereitete Masse über die gesamte Länge des Blätterteigs verteilen. Die Schinkenscheiben mit der Farce zu einer Salami einrollen. Den Strudel anschließend mithilfe des Backpapiers einrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Ein Gitter aus Blätterteigstreifen bilden und mit Eigelb bestreichen. Im Ofen etwa 30 Minuten bei 170–180 °C (Umluft) backen.

© 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)