CINGHIALE AI PORCINI E DORATI



Menù-Zutaten

150 g Dorati - TN1

360 g Funghi porcini trifolati Grand Gourmet - GL1X

480 g Cinghiale al Barolo D.O.C.G. - SE1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

q.b. Sale e Pepe

6 fette Pane toscano

1 spicchio Aglio

q.b. Maggiorana

q.b. Rosmarino

Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Per 6 persone

In un tegame soffriggere nell'Olio extravergine di oliva uno spicchio d'aglio, rosmarino e maggiorana. Eliminare gli aromi e l'aglio, quindi saltare in padella i Porcini trifolati scolati dall'olio. Salare e pepare. Aggiungere il Cinghiale amalgamando bene. Aggiungere i pomodori Dorati continuando la cottura per pochi minuti. Servire il Cinghiale sui crostoni di pane precedentemente tostati con un filo d'Olio. Ultimare con una macinata di pepe e servire.

© 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)