STEINPILZSTRUDEL MIT TRÜFFEL

Menù-Zutaten

200 g. Porcini a fette trifolati - GG1X

250 g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

q.b. Carpaccio di tartufo - P69

Zutaten

1 Portion Ricottafarce

350 g Blätterteig

200 g gehackter Speck

6 Scheiben Speck

90 g Emmentaler in Scheiben

1 Eigelb

n.B. Milch

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben. Die Steinpilze und den gehackten Speck dazugeben. Den Blätterteig auflegen und mit den Speck und Emmentalerscheiben belegen. Die vorbereitete Masse darauf verteilen und den Strudel einrollen. Mit zuvor abgezweigtem Blätterteig dekorieren. Den Strudel mit Ei bestreichen und 35 Minuten lang bei 170 180 °C im Ofen backen. Das in ein wenig warmer Milch geschmolzene Fondue in die Tellermitte geben, den lauwarmen Strudel daraufsetzen und mit Scheibchen des Trüffelcarpaccios garnieren.

© 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)