UOVA CROCCANTE CON SHAKSHUKA, COCKTAIL DI FUNGHI E CAPRINO



Menù-Zutaten

30 g. Cocktail di funghi trifolati - G51

50 g. Salsa Shakshuka - K03

q.b. Aceto di vino bianco - E00

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

q.b. Menta Fresca

30 g. Julienne di peperoni rossi e gialli

20 g. Caprino

q.b. Farnina

q.b. Pangrattato

2 Uova

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Per 1 persona

Preparare 1 uovo in camicia. cucendolo in acqua leggermente acetata, scolarlo e asciugarlo delicatamente. Impanarlo con uova, farina e pangrattato. Friggerlo nell'olio di semi di girasole fino per un paio di minuti.

In un pentolino scaldare la Shakshuka e con l'aiuto di un coppapasta posizionarla al centro di un piatto. Mettere l'uovo croccante appoggiato alla salsa, mettere i funghi scaldati sopra la Shakshuka e decorare con i peperoni a julienne e il caprino. Ultimare con qualche foglia di menta, un filo d'olio extra vergine e pepe rosa.

© 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)