AMUSE BOUCHE



Menù Ingredients

100 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
120 g Salsa Guacamole - XQ0X
20 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7
24 g Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9
30 g Chutney Ananas e Peperoni - AZ7
50 g Polenta della casa - PL1
6 Amusette - 7082
6 Foglia finger autunnale - 7083
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
q.b. Sale Iodato - P2M

Ingredients

120 g Ricotta di pecora
50 g Carote
60 g Filetto di branzino

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Montare la ricotta in una planetaria e creare una mousse. Metterla al centro della Foglia finger, aggiungere una fetta di Petto d'oca e il Chutney di Ananas e Peperoni. Preparare la Polenta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Appena pronta stenderne un piccolo strato sulla carta da forno e cuocerla in forno per 15 minuti a 200°C, formando delle cialde. Posizionarvi la Salsa di Guacamole, il Guanciale precedentemente saltato e filetti di carote fritte.
Tagliare il filetto di branzino a pezzi, formando una tartare. Condire con Olio extra vergine, sale e Pepe rosa. Posizionare la tartare ottenuta al centro del cucchiaino finger Amusette, ultimando con Chutney di Mango e Pepe rosa.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)