CAPPONE TARTUFATO



Menù Ingredients

100 g Lardo Patanegra - 2B9
20 g Fiokki - PC0
500 g Patate pronte al naturale - Z62
50 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K
50 ml Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Profumoro - P81X
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

5 foglie Salvia
2 rametti Rosmarino
q.b. Pepe
30 g Parmigiano Reggiano
300 g Macinato di Tacchino
1200 g Cappone disossato

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Preparare il ripieno impastando il macinato di carne con i Fiokki, la Crema di funghi prataioli al tartufo, il Parmigiano grattugiato, il Sale alle erbe ed il Lardo Patanegra macinato. Lavare e asciugare il cappone e farcirlo con il ripieno preparato, cucirlo e legarlo. Insaporire con erbe aromatiche. Cuocere il cappone in forno a 180° C per 1 ora circa insieme alle patate taglaliate a metà e condite con Profumoro ed Olio extra vergine d'oliva, bagnando con vino bianco e brodo.

© 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)