OSSIBUCHI DI TACCHINO CON PURÈ DI PATATE E FINOCCHIETTO SELVATICO



Menù Ingredients

100g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
200g. Fiokki - PC0
20g. Sale alle erbe - PG0
300g. Condimento al finocchietto selvatico - BW0K
50g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

sale
100g. vino bianco
pepe
burro
500g. latte per il purè più un bicchiere per ogni ossibuchi
12 ossibuchi di tacchino

Chef: Barbara Benvenuti

Gluten Free

Method

In una casseruola scaldare l'olio extravergine, quindi farvi rosolare il preparato per soffritto e di seguito gli ossibuchi di tacchino; bagnare con il vino bianco, sfumare e insaporire con il sale alle erbe. Portare a cottura aggiungendo un bicchiere di acqua, uno di latte e brodo al bisogno. Continuare a cuocere regolando con il bordo la consistenza degli ossibuchi. Nel frattempo preparare il puré miscelando il prodotto Menù con il latte e 750 ml d'acqua bollente. Contemporaneamente in una padella intiepidire sul fuoco il condimento al finocchietto selvatico insieme a una noce di burro. A questo punto distribuire il puré nei piatti e accomodarvi sopra il condimento al finocchietto. Completare con due ossibuchi e una generosa macinata di pepe nero.

© 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)