PETTO D'ANATRA IN MONGOLFIERA



Menù Ingredients

300 g. Salsa di peperoni e arancia - XW0X

60 g. Fiokki - PC0

q.b. Èagretti - XK1X

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredients

1000 g. Petto d'anatra

6 Fiori eduli

1 Tuorlo d'uovo

q.b. Sale

200 ml. Latte

20 g. Burro

40 g. Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Preparare i Fiokki seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Quando il purè sarà pronto aggiungere il tuorlo d'uovo e metterlo in una sac-à-poche. Su una teglia creare le patate "Duchesse" e cuocerle in forno a 180°C per 15 minuti. Rosolare il petto d'anatra a fuoco vivace tenendo una cottura al sangue. Macinare a crema la Salsa Peperoni e Arancia. Comporre il piatto creando una mongolfiera: stendere le fette di petto d'anatra sulla Salsa Peperoni e Arancia collegando con gli Èagretti la patata Duchessa. Decorare con Pepe colorato macinato grosso ed un fiore.

© 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)