

STRUDEL DI PORCINI SU CREMA DI FONDUTA E TARTUFO



Chef: Gianluca Galliera

Method

Per 6 persone.

Preparare la farcia mescolando la ricotta con i Porcini, speck, Parmigiano Reggiano, pane grattugiato, sale e pepe. Stendere la pasta sfoglia e foderarla con le fette di speck e l'Emmental. Completarla con la farcia preparata e chiudere lo strudel. Decorarlo con elementi della pasta sfoglia tenuta da parte. Spennellare lo strudel con l'uovo e cuocere in forno a 170°C per 25 minuti. In un piatto stendere al centro la Fonduta, adagiarvi lo strudel tiepido e decorare con scaglie di Carpaccio di tartufo.

Menù Ingredients

200 g. Porcini a fette trifolati - GG1X
250 g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
q.b. Carpaccio di tartufo - P69

Ingredients

q.b. latte
q.b. pepe
q.b. sale
1 uovo
20 g. pane grattugiato
60 g. Parmigiano Reggiano
90 g. Emmental a fette
200 g. ricotta mista
6 fette speck
200 g. speck tritato
350 g. pasta sfoglia