

## CAPÓN TRUFADO



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

### Preparación

Preparar el relleno amasando la carne picada con los copos de patatas, la crema de champiñones con trufa, el queso parmesano rallado y el tocino patanegra picado.

Colocar las lonchas de carpaccio de trufa entre la piel y la carne del capón. Rellenar con el relleno preparado y decorar con las hierbas aromáticas. Cocinar en el horno.

Consejos del carnicero: De guarnición para el capón trufado, proponer las patatas listas al natural Menú.

### Ingredientes Menù

100 g Lardo Patanegra (Tocino patanegra) - 2B9  
10 g Fiokki - PC0  
20 g Carpaccio di tartufo (Carpaccio de trufa) - P69  
500 g Patate pronte al naturale - Z62  
50 g Crema di funghi prataioli con tartufo (Crema de champiñones con trufa) - E50K  
50 ml Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Profumoro - P81X  
q.b. Sale alle erbe - PG0

### Ingredientes

hojas de salvia  
sal y pimienta  
1 ramita de romero  
30 g Parmigiano Reggiano  
200 g carne picada de pavo  
1 capón deshuesado