

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 Menù.

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 - PGO

Ingredientes

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