CINCO CEREALES CON SETAS

Chef: Barbara Benvenuti

Ingredientes Menù

120 g Crema di salvia (Crema de salvia) - KT7
300 g Misto di Funghi per antipasto (Surtido de setas y champiñones para entrantes) - GJ1
420 g Mix 5 cereali (Mezcla de 5 cereales) - RH0
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

60 g queso Roquefort
salvia fresca
30 g avellanas tostadas

Preparación

Cocer en abundante agua salada hirviendo el surtido de cinco cereales durante unos 10/15 minutos. Una vez cocido y enfriado, mezclarlo con la crema de salvia. Con el auxilio de un molde, extender media dosis de los cinco cereales y formar la primera capa, nivel ejerciendo una ligera presión. Luego formar una segunda capa con el surtido de setas para entremeses y terminar la composición con el surtido de cinco cereales residual. Añadir un hilo de aceite de oliva virgen extra y decorar con setas, rebanadas finas de queso Roquefort, avellanas troceadas y hojas de salvia fresca.
Consejos del chef
Para la versión “vegana” del plato, reemplazar el queso Roquefort por un queso verde de arroz y la crema de salvia por la Salsa de rúcula Menù.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)