GUANCIALINO DI MAIALE BRASATO AL SANGIOVESE, FUNGHI E POLENTA RUSTICA AL PROFUMO DI ROSMARINO



Ingredientes Menù

120 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
300 g Polenta rustica - P90
360 g Gran Boletus - GS1
60 g Crema di Rosmarino - KU7
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Roux Bianco - BN1X
q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredientes

q.b. Rosmarino
150 ml Sangiovese
900 g Guancialino di maiale

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone
Rosolare il guancialino in una padella con un filo d'Olio extravergine di oliva fino a doratura e condire con il Profumoro. Aggiungere il Soffritto pronto e sfumare con il vino sangiovese. Mettere il guancialino in una teglia da forno aggiungendo un mestolo di Brodo ed infornare a 160°C per 3 ore. A cottura ultimata scolare il guancialino; alla salsa di cottura aggiungere i Funghi Gran Boletus e addensarla con un pò di Roux bianco. Preparare la Polenta rustica seguendo le dosi e le modalità riportate sulla confezione aggiungendovi anche la Crema di Rosmarino. Lasciarla raffreddre, tagliarla e grigliarla. Disporre la Polenta rustica al Rosmarino sul piatto accompagnata dal guancialino e dalla salsa ai Funghi. Guarnire con un rametto di rosmarino e servire.

© 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)