MILHOJAS CON SALMÓN Y CHAMPIÑONES PORTOBELLO



Ingredientes Menù

200 g Roux Bianco - BN1X

450 g Funghi Prataioli Portobello trifolati - FC3

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone.

Preparare la besciamella mettendo a bollire il latte e aggiungere il Roux bianco. Far bollire per alcuni minuti, poi togliere dal fuoco e correggere di sale. Tagliare il salmone fresco a pezzetti e saltarlo in padella con un goccio d'olio. Tagliare la pasta fresca all'uovo in rettangoli da 11x10 cm e scottarli in acqua bollente salata. Comporre la millefoglie stendendo la pasta su una teglia, aggiungere la besciamella, il salmone saltato, i Funghi Prataioli e il prezzemolo tritato. Ripetere l'operazione formando un altro strato. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti 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)