MILLEFOGLIE CON PORCINI E PETTO D'OCA



Ingredientes Menù

12 fette Petto d’oca stagionato e affumicato - 2U9

50 g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

q.b. Sale

q.b. Pepe

1 spicchio Aglio

240 gr Scamorza

240 gr Zucchine

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

(Per 6 persone)

In una ciotola reidratare per qualche minuto in acqua fredda i porcini, quindi scolarli. Con l'aiuto della mandolina affettare per il lungo le zucchine, poi tagliarle in striscioline utilizzando solo la parte esterna. Tagliare a fettine anche la scamorza. In una padella soffriggere lo spicchio d'aglio insieme a metà dell'olio; incorporare il prezzemolo tritato e i porcini lasciandoli rosolare per un minuto e poi raffreddare. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'olio rimasto e saltarvi a fuoco vivo le zucchine per due minuti; aggiustare di pepe e sale. A questo punto comporre le millefoglie in una teglia da forno iniziando con uno strato di zucchine seguito da una fettina di scamorza e dai porcini. Ripetere la successione degli ingredienti per tre volte e infornare per tre minuti fino a quando la scamorza comincerà a fondere. Trasferire le millefoglie nei piatti e completare accomodandovi sopra due fettine di petto d'oca affumicato. Condire con un filo d'olio extravergine e una macinata di pepe. Servire subito.

© 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)