

STRUDEL CON BOLETUS Y TRUFA



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Echar una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco. Añadir los boletus y el speck picado. Extender el hojaldre y cubrirlo con las lonchas de speck y queso emmental. Añadir la mezcla preparada y cerrar el strudel. Decorarlo con elementos de hojaldre que se han reservado. Untar el strudel con huevo y hornear a 170/180 °C durante 35 minutos.

En un plato, extender la fondue derretida con el calor con un chorro de leche en el centro, colocar el strudel tibio y decorar con lascas de carpaccio de trufa.

Ingredientes Menù

200 g. Porcini a fette trifolati - GG1X
250 g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
q.b. Carpaccio di tartufo - P69

Ingredientes

1 porción relleno a base de queso ricotta
350 g hojaldre
200 g speck picado
6 lonchas de speck
90 g queso emmental en lonchas
1 yema de huevo
al gusto Leche