STRUDEL CON BOLETUS Y TRUFA



Ingredientes Menù

200 g. Porcini a fette trifolati - GG1X

250 g. Fonduta con Fontina D.O.P. - 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

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.

© 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)