STRUDEL DE CHAMPIÑONES, CREMA DE CHAMPIÑONES CON TRUFA Y QUESO PROVOLA

Ingredientes Menù

150 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Champiñones salteados en aséptico) - FE3
50 g. Crema di funghi prataioli con tartufo (Crema de champiñones con trufa) - E50K

Ingredientes

1 porción relleno a base de queso ricotta
150 g jamón cocido en lonchas
300 g hojaldre rectangular
1 yema de huevo batida para untar
100 g Queso provola ahumado en cubitos

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Echar una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco y añadir la crema de champiñones con trufa y el queso provola. Por último, añadir los champiñones. Extender el hojaldre rectangular en una hoja de papel de horno y perforar con un tenedor. Rellenar con lonchas de jamón cocido que no sean demasiado finas y superponerlas un poco.
Repartir la mezcla preparada por todo el hojaldre. Enrollar el jamón cocido con el relleno para que adopte la forma de un salchichón. Luego, con ayuda del papel de horno, enrollar el strudel y cerrarlo untando con yema de huevo batida. Decorar con tiras de hojaldre formando una cuadrícula y untar con yema de huevo. Cocer en el horno ventilado a 170/180 °C durante unos 30 minutos.

© 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)