TALLARINES DE ESPINACAS CON BOLETUS Y PECHUGA DE PATO AHUMADA



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

100g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1
180g Funghi porcini a fette trifolati - In asettico (Boletus laminados y salteados - En aséptico) - GQ1
30g Petto d'oca stagionato e affumicato (Pechuga de pato curada y ahumada) - 2U9
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingredientes

al gusto mejorana
30g de mantequilla
2 dientes de ajo
al gusto flores frescas
(para los tallarines de espinacas) 400g de harina para repostería
(para los tallarines de espinacas) 100g de huevo
(para los tallarines de espinacas) 50g de yemas de huevo
(para los tallarines de espinacas) 70g de espinacas, escaldadas
(para los tallarines de espinacas) 40g de agua

Preparación

para 4 personans
Para preparar la masa, cortar las espinacas y añadirlas a los huevos batidos. Poner la harina en una batidora y verter la mezcla de huevo y espinacas. Añadir agua a la masa si está demasiado seca. Cuando la masa tenga una textura ligera y homogénea, dejarla reposar en el frigorífico durante al menos un par de horas cubierta con film transparente. Extender la masa, cortar los tallarines, dejar que se sequen y guardarlos en un lugar fresco y seco. Calentar la mantequilla en una sartén con los dientes de ajo sin pelar, unas ramitas de mejorana y los boletus snack. Saltear unos minutos añadiendo un poco de agua de cocción. Retirar el ajo y las ramitas de mejorana. Cocer los tallarines en una olla con abundante agua con sal hirviendo hasta que estén «al dente», mezclar la salsa de boletus y añadir la salsa de queso Parmigiano Reggiano junto con unas cuantas hojas de mejorana frescas. Emplatar los tallarines y servir con la pechuga de pato ahumada crujiente (asada en el horno a 180 °C durante unos minutos) y flores frescas.

© 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)