

UOVA CROCCANTE, VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA E PORCINI



Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Per 1 persona

Marinare per almeno 12 ore in frigorifero la testa di porcino con Profumoro, qualche foglia di origano e olio extra vergine.

Preparare 1 uovo in camicia, cuocendolo in acqua leggermente acetata, scolarlo e asciugarlo delicatamente. Impanarlo con uova, farina e pangrattato. Friggerlo nell'olio di semi di girasole fino per un paio di minuti.

In un pentolino scaldare il cavolo viola con un po' di brodo vegetale e utilizzando un frullino ad immersione ridurre il tutto a crema, aggiustare di sale e pepe.

In una fondina versare il cavolo viola, mettere la testa di porcino (precedentemente scottata in padella), l'uovo croccante e decorare con l'origano fresco e un filo d'olio extra vergine.

Ingredientes Menù

1 Testa Teste di funghi porcini al naturale - G11X
40 g. Cavolo viola pronto - Z8P
q.b. Aceto di vino bianco - E00
q.b. Buon brodo vegetale - BC1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Profumoro - P81X

Ingredientes

2 Uova
q.b. Pangrattato
q.b. Farina
q.b. Origano Fresco