ARROSTO DI MAIALE CON BADIUS E PURÈ



Ingrédients Menù

110 g. Fiokki - PC0

250 g. Gran Boletus - GS1

540 g. Arrosto di maiale - 229

q.b. Demi Glace - BK1X

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingrédients

q.b. Rosmarino

150 ml. Latte

q.b. Burro

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

q.b. Sale

q.b. Melagrana

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone.

Tagliare l'Arrosto a fette e farlo rosolare in padella con un filo d'Olio per alcuni minuti. Preparare la Demi Glace seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola portare a ebollizione 250 ml d'acqua salata; aggiungere il latte e i Fiokki di patate. Quando il purè avrà raggiunto una consistenza cremosa, incorporare anche il burro e il Parmigiano grattugiato. Saltare i Funghi Gran Boletus in una padella con Olio, aglio e prezzemolo. Comporre il piatto stendendo le fette d'arrosto salsato con la Demi Glace. Aggiungere in una ciotolina i Funghi Gran Boletus e in un'altra il purè utilizzando una sac à poche. Ultimare con chicchi di melagrana, Pepe colorato macinato grosso e un rametto di rosmarino.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)