CARTOCCIO DI SFOGLIA AI FUNGHI SU VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA

Ingrédients Menù

180 g Solofungo Poker Natura - FVP

240 g Cavolo viola pronto - Z8P

90 g Ècremaiformaggi - EFQX

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingrédients

360 g Pasta sfoglia

3 fette Speck croccante

12 fette Speck

1 Uovo

360 g Ricotta

q.b. Timo

q.b. Sale e Pepe

q.b. Semi di papavero

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 6 persone

In una ciotola mescolare la ricotta con i funghi Poker Natura, la Ècremaformaggi, qualche foglia di timo, sale e pepe. Stendere la pasta sfoglia e posizionar al centro le fette di speck ricoprendole con la farcia preparata. Bagnare i bordi con l'uovo aiutandosi con un pennello da cucina. Richiudere la sfoglia arrotolandola fino a formare un cannellone. Spennellare con l'uovo e spolverare con semi di papavero e semi di Sesamo. Cuocere in forno il cartoccio di sfoglia a 200°C per 12 minuti circa. Con un frullatore ad immersione preparare la vellutata con il Cavolo viola e un goccio d'acqua. Insaporire il tutto con sale e pepe. In un pentolino scaldare la vellutata, quindi disporla a specchio al centro del piatto. Sfornare il cartoccio, tagliarlo in tre parti e adagiarlo sopra alla vellutata di Cavolo viola. Guarnire con speck croccante, un rametto di timo e un filo d'Olio extravergine di oliva.

© 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)