

CINGHIALE AI PORCINI E DORATI



Chef: Giovanni Fanti

Préparation

Per 6 persone

In un tegame soffriggere nell'Olio extravergine di oliva uno spicchio d'aglio, rosmarino e maggiorana. Eliminare gli aromi e l'aglio, quindi saltare in padella i Porcini trifolati scolati dall'olio. Salare e pepare. Aggiungere il Cinghiale amalgamando bene. Aggiungere i pomodori Dorati continuando la cottura per pochi minuti. Servire il Cinghiale sui crostoni di pane precedentemente tostati con un filo d'Olio. Ultimare con una macinata di pepe e servire.

Ingrédients Menù

150 g Dorati - TN1
360 g Funghi porcini trifolati Grand Gourmet - GL1X
480 g Cinghiale al Barolo D.O.C.G. - SE1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe
6 fette Pane toscano
1 spicchio Aglio
q.b. Majorana
q.b. Rosmarino