FAGOTTINI DI CARNE SALADA

Ingrédients Menù

100 g Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
300 g Carne salada del Trentino - 2Q9
50 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

200 g Mascarpone
2 Coste di sedano
200 g Misticanza
30 g Mandorle a filetti tostate
q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone
Tritare finemente una costa di sedano. In una ciotola amalgamare il mascarpone con la Fonduta valdostana, la Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo e il sedano tritato. Tagliare la Carne salada in fette sottili e distribuire su ciascuna fetta un poco del composto preparato. Arrotolare la Carne e confezionare dei fagottini. A questo punto tagliare a julienne il sedano rimasto e sistemare al centro di ogni piatto la misticanza precedentemente condita con olio e sale. Accomodare sull'insalatina i fagottini di Carne farciti e insaporire con un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo, sale e pepe. Completare con i filetti di mandorle tostate e la julienne di sedano.

© 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)