JARRET DE PORC AUX CHAMPIGNONS ET LENTILLES À L'ÉTOUFFÉE



Ingrédients Menù

100 g Lenticchie in umido (Lentilles en sauce) - T71X
30 g Fondo ai funghi porcini (Fond aux cèpes) - BR0K
50 g Fantasia di funghi (Fantaisie de champignons) - FK2
q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” (Huile d'olive extra vierge « Classique ») - EK0X
q.b. Prezzemolo liofilizzato (Persil lyophilisé) - 1273
q.b. Timo Liofilizzato (Thym lyophilisé) - 1238

Ingrédients

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Pour 1 personne

Mettre le jarret de porc dans un récipient avec le fond aux cèpes, un peu de thym et faire chauffer au micro-ondes pendant 3 minutes (utiliser la fonction grill pour faire dorer le jarret). Ajouter la fantaisie de champignons et faire chauffer pendant 30 secondes supplémentaires. Chauffer les lentilles en sauce pendant 1 minute et ajouter un peu de persil. Dresser le jarret accompagné des lentilles et de la sauce aux champignons. Décorer avec un brin de romarin frais.

© 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)