

## 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) - BROK  
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.