OMELETTE AI FUNGHI CON I FEGATINI



Ingrédients Menù

200 gr. Porcini a fette trifolati - GG1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Sale e pepe

q.b. Prezzemolo

q.b. Farina bianca

1 spicchio Aglio

10 n Uova

100 g Burro

1 foglia Salvia

q.b. Marsala secco

200 g Fegatini di pollo

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Lavare accuratamente i fegatini, tagliarli in pezzi e farli saltare in padella insieme a 50 g. di burro e alla foglia di salvia. Bagnare con il marsala, salare, pepare e cuocere per qualche minuto. Scolare i porcini dall'olio della confezione e aggiungerli ai fegatini unitamente al trito d'aglio e prezzemolo: lasciare insaporire sul fuoco per qualche altro minuto. Nel frattempo in una ciotola battere energicamente le uova, aggiustando di sale e pepe. In una capiente padella antiaderente, sciogliere poi i rimanenti 50 g. di burro insieme a un poco d'olio; quando il composto comincerà a fumare versarvi le uova e cuocere da entrambi i lati per ottenere l'omelette. Su di un piatto da portata sistemare la frittata versandovi al centro l'intingolo precedentemente preparato; ripiegare l'omelette su sè stessa, irrorandola con il sugo rimasto e servirla ben calda.

Préparation sans gluten

Utilizzare Farina e Marsala riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)