PETTO D'ANATRA CON PORCINI,TARTUFO E PANCAKE DI CASTAGNE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

30 g. Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61
5 Fette Carpaccio di tartufo - P69
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

120 g. Petto d'Anatra
40 g. Fagiolini, cotti a vapore
q.b. Timo
q.b. Sale & Pepe
40 g. Farina di castagna
50 g. Farnia lievitante
5 g. Cacao
100 g. Latte di cocco
1 Uova
q.b. Germogli di Rapa
30 ml. Prosecco
50 g. Burro

Préparation

Per 1 Persona
Per iniziare si prepara l'impasto per i pancake: in un ciotola setacciare la farina di castagne, la farina lievitante e il cacao in polvere, aggiungiamo un pizzico di sale e incorporiamo il latte di cocco e le uova. Mescolare utilizzando una frusta e lasciare riposare per almeno 30 minuti.
In una padella con un cucchiaio di olio rosolare il petto d'anatra condita con sale, pepe, i porcini e un rametto di timo, sfumare con il prosecco e continuare fino a raggiungere la cottura desiderata. Fare riposare la carne per 15 minuti. Cuocere i pancake in una padella con il burro. Posizionare i pancake al centro del piatto, appoggiarvi sopra i fagiolini, il petto d'anatra a fette e il sugo ottenuto con i porcini. Ultimare con il carpaccio di tartufo, i germogli e un rametto di timo

© 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)