

SFORMATO DI BULGUR ALLE ZUCCHINE



Ingrédients Menù

- 150 g. Bulgur - RRO
- 150 g. Gransalsa di zucchini - BZ1
- 25 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90
- 25 g. Roux Bianco - BN1X
- 50 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
- q.b. Grancuoco granulare - BH1
- q.b. Staccante spray - Q10

Ingrédients

- 60 g. Speck
- 20 g. Parmigiano reggiano
- q.b. Erba cipollina fresca
- 500 ml. Latte
- q.b. Prezzemolo tritato

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Cuocere il Bulgur in acqua salata bollente, scolarlo e condirlo con la Gransalsa di zucchini, la Grancrema al Parmigiano, il parmigiano reggiano grattugiato, lo speck tagliato a listarelle e il prezzemolo tritato. Mescolare il tutto e ottenere un impasto omogeneo. Ungere sei pirottini con lo staccante spray e riempirli con l'impasto ottenuto, lasciandoli poi riposare in frigo per almeno un'ora. Preparare la salsa d'accompagnamento scaldando il latte, aggiungendo il roux e lo zafferano. Aggiustare di sapore aggiungendo un pizzico di Gran Cuoco granulare e un po' di sale. Prima di servire scaldare gli sformati in forno a 180°C per 15 minuti. Stendere a specchio sui piatti la salsa allo zafferano, sistemare al centro lo sformato caldo. Decorare con erba cipollina fresca tritata e Bulgur tostato, aggiungendo un filo d'olio.