SFORMATO DI PATATE E SPECK CON SALSA AI PORCINI



Ingrédients Menù

150 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

300 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1

Ingrédients

sale e pepe

200 g. panna fresca

5 uova

400 g. patate

100 g Speck

Chef: Giovanni Pace

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Lessare le patate e schiacciarle con il passaverdura; nel frattempo in una terrina battere le uova con la panna. In una ciotola miscelare il passato di patate con lo speck tagliato a julienne e con il composto di uova e panna; inserire anche la Grancrema di scamorza e mescolare con cura. Imburrare ora uno stampo e trasferirvi, riempiendo per circa tre quarti, l'amalgama ottenuta; infornare a 165° per un'ora. Nel frattempo scaldare la Gransalsa di porcini e distribuirla a specchio sul piatto da portata. Accomodare lo sformato di patate sulla salsa ai funghi e servire.

© 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)