

## STINCO DI MAIALE CON FUNGHI E LENTICCHIE IN UMIDO



### Ingrédients Menù

- 100 g Lenticchie in umido - T71X
- 30 g Fondo ai funghi porcini - BROK
- 50 g Fantasia di funghi - FK2
- q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X
- q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273
- q.b. Timo Liofilizzato - 1238

### Ingrédients

**Chef:** Maurizio Ferrari

### Préparation

Per 1 persona

In un contenitore mettere lo Stinco con il Fondo ai funghi porcini, un po' di Timo e scaldare in microonde per 3 minuti (usare la funzione grill per la rosolatura dello stinco). Aggiungere Fantasia di funghi e scaldare per altri 30 secondi. Scaldare le Lenticchie in umido per 1 minuto e aggiungere un po' di Prezzemolo. Impiattare lo Stinco accompagnato dalle Lenticchie e dalla salsa di funghi. Decorare con un rametto di rosmarino fresco.