STRUDEL AUX CÈPES ET TRUFFE



Ingrédients Menù

200 g. Porcini a fette trifolati - GG1X

250 g. Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

q.b. Carpaccio di tartufo - P69

Ingrédients

1 dose farce à base de ricotta

350 g pâte feuilletée

200 g speck haché

6 tranches de speck

90 g Emmenthal en tranches

1 jaune d'œuf

Lait

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose de farce à base de ricotta dans une jatte. Ajouter les cèpes et le speck haché. Étaler la pâte feuilletée et la garnir avec les tranches de speck et l'Emmenthal. Verser le mélange précédemment obtenu et fermer le strudel. Le décorer avec des éléments de pâte feuilletée précédemment réservée. Dorer le strudel à l'œuf et cuire au four à 170/180°C pendant 35 minutes. Dans un plat, disposer au centre la Fondue délayée à chaud avec une goutte de lait, placer le strudel tiède dessus et décorer avec des copeaux de Carpaccio de truffe.

© 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)