STRUDEL AUX CHAMPIGNONS DE COUCHE, CRÈME À LA TRUFFE ET PROVOLA



Ingrédients Menù

150 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Champignons de couche sautés à l'ail et au persil sous atmosphère aseptique) - FE3

50 g. Crema di funghi prataioli con tartufo (Crème de champignons de couche à la truffe) - E50K

Ingrédients

1 dose farce à base de ricotta

150 g jambon cuit en tranches

300 g pâte feuilletée rectangulaire

1 jaune d'œuf battu pour le dorage

100 g Provola fumée en dés

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose de farce à base de ricotta dans une jatte. Ajouter la Crème de champignons de couche à la truffe et la Provola. Ajouter en dernier les Champignons de couche. Étaler la pâte feuilletée rectangulaire sur une feuille de papier sulfurisé et la piquer avec une fourchette. Disposer les tranches de jambon cuit (pas trop fines) en les superposant légèrement l'une sur l'autre. Répartir le mélange précédemment obtenu sur toute la longueur de la pâte feuilletée. Enrouler le jambon cuit avec la farce pour former un saucisson. À l'aide du papier sulfurisé, enrouler ensuite le strudel, le fermer et en dorer la surface avec le jaune d'œuf battu. Décorer avec des bandes de pâte feuilletée pour former une grille et dorer au jaune d'œuf. Cuire au four ventilé à 170/180°C pendant 30 minutes environ.

© 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)