TORTINO AL PECORINO E PEPERONI

Ingrédients Menù

120 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

150 g. Grancrema di Pecorino - KG1

Ingrédients

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Burro

1 n Albume

1 n uovo

200 gr Ricotta vaccina

q.b. Prosciutto cotto a fette

50 ml Panna fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare la ricotta con la panna, la grancrema di pecorino e l'uovo mescolando fino a ottenere una crema omogenea. Con l'aiuto di una frusta montare a neve l'albume e incorporarlo al composto. Nel frattempo foderare con fettine di prosciutto cotto gli stampini monoporzione precedentemente imburrati, quindi riempirli con la crema di ricotta e pecorino. Infornare i tortini a 170° per venti minuti. A questo punto in una casseruola scaldare la crema di peperoni diluendola con un poco d'acqua, poi distribuirla a specchio nei piatti. Sformare i tortini al centro di ciascun piatto e completare con una spolverata di prezzemolo tritato.

Préparation sans gluten

Utilizzare Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)