UOVA CROCCANTE CON SHAKSHUKA, COCKTAIL DI FUNGHI E CAPRINO



Ingrédients Menù

30 g. Cocktail di funghi trifolati - G51
50 g. Salsa Shakshuka - K03
q.b. Aceto di vino bianco - E00
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingrédients

q.b. Menta Fresca
30 g. Julienne di peperoni rossi e gialli
20 g. Caprino
q.b. Farnina
q.b. Pangrattato
2 Uova

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 1 persona
Preparare 1 uovo in camicia. cucendolo in acqua leggermente acetata, scolarlo e asciugarlo delicatamente. Impanarlo con uova, farina e pangrattato. Friggerlo nell'olio di semi di girasole fino per un paio di minuti.
In un pentolino scaldare la Shakshuka e con l'aiuto di un coppapasta posizionarla al centro di un piatto. Mettere l'uovo croccante appoggiato alla salsa, mettere i funghi scaldati sopra la Shakshuka e decorare con i peperoni a julienne e il caprino. Ultimare con qualche foglia di menta, un filo d'olio extra vergine e pepe rosa.

© 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)