ASPIC DI CARNE D'ANATRA



Ingredienti Menù

10 g Preparato per gelatina rapida - PF0

1 coscia Coscia d’anatra cotta sottovuoto - 2R9

Ingredienti

200 ml Acqua

q.b. Scorzette di arancia

q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 3 persone

Tagliare a striscioline la coscia d’Anatra precotta disossata. In una ciotola mescolare la carne con le scorzette di arancia ed il prezzemolo. Preparare la Gelatina seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Disporre la carne in 3 stampi monodosi e versarvi sopra la gelatina. Lasciare riposare in frigorifero qualche ora prima di servire.

N.B. Gli aspic possono essere arricchiti con cubetti di verdure di carote lessate o altri ortaggi per valorizzarne l'aspetto cromatico.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)