CAPESANTE SU CREMA DI PORRO E TARTUFO



Ingredienti Menù

180 g Gransalsa di Porro - BI1
20 g Crema con tartufo - E5H07
36 fette Carpaccio di tartufo - P69
90 ml Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

Ingredienti

120 ml Panna
18 Capesante
q.b. Sale
q.b. Pepe Bianco
90 g Burro

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone
In un pentolino versare la panna, la Gransalsa di Porro, un gocco di Brodo e far ridurre il liquido per qualche minuto. Scaldare la Crema di funghi prataioli con tartufo con un goccio di Buon Brodo. In una padella sciogliere il burro con l'Olio, un rametto di timo e farvi rosolare le capesante, quindi condirle con un pizzico di sale e pepe bianco. Al centro del piatto disporre la Gransalsa di Porro, adagiarvi sopra le capesante e le fette di Carpaccio di Tartufo. Spalmare la Crema di funghi prataioli con tartufo nei due lati del piatto ed ultimare con un goccio di Olio extravergine di oliva.

Procedimento senza glutine

© 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)