CAPPONE TARTUFATO



Ingredienti Menù

100 g Lardo Patanegra - 2B9

20 g Fiokki - PC0

500 g Patate pronte al naturale - Z62

50 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K

50 ml Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Profumoro - P81X

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

5 foglie Salvia

2 rametti Rosmarino

q.b. Pepe

30 g Parmigiano Reggiano

300 g Macinato di Tacchino

1200 g Cappone disossato

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Preparare il ripieno impastando il macinato di carne con i Fiokki, la Crema di funghi prataioli al tartufo, il Parmigiano grattugiato, il Sale alle erbe ed il Lardo Patanegra macinato. Lavare e asciugare il cappone e farcirlo con il ripieno preparato, cucirlo e legarlo. Insaporire con erbe aromatiche. Cuocere il cappone in forno a 180° C per 1 ora circa insieme alle patate taglaliate a metà e condite con Profumoro ed Olio extra vergine d'oliva, bagnando con vino bianco e brodo.

© 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)