

CARPACCIO DI CAPESANTE CON TARTUFO, PORCINI E PORRO FRITTO



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Tagliare a julienne il porro e friggerlo in olio caldo. Scolare i porcini e rosolarli in padella con un filo d'olio e sale. Fare poi raffreddare i porcini. Tagliare le cappellesse sottili e disporle nel piatto, condire con sale e olio. Disporre qualche cucchiaino di Crema con Tartufo, i funghi porcini, le scaglie di tartufo, il porro fritto, qualche fogliolina di crescione e ultimare con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Ingredienti Menù

15 g. Crema con tartufo - E5H07
30 g. Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61
5 fettine Carpaccio di tartufo - P69
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

60 g. Capesante
q.s. Sale grosso
q.b. Porro fritto
q.b. Crescioni per decorazione