CARTOCCIO DI SFOGLIA AI FUNGHI SU VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA



Ingredienti Menù

180 g Solofungo Poker Natura - FVP
240 g Cavolo viola pronto - Z8P
90 g Ècremaiformaggi - EFQX
q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X
q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

360 g Pasta sfoglia
3 fette Speck croccante
12 fette Speck
1 Uovo
360 g Ricotta
q.b. Timo
q.b. Sale e Pepe
q.b. Semi di papavero

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone
In una ciotola mescolare la ricotta con i funghi Poker Natura, la Ècremaformaggi, qualche foglia di timo, sale e pepe. Stendere la pasta sfoglia e posizionar al centro le fette di speck ricoprendole con la farcia preparata. Bagnare i bordi con l'uovo aiutandosi con un pennello da cucina. Richiudere la sfoglia arrotolandola fino a formare un cannellone. Spennellare con l'uovo e spolverare con semi di papavero e semi di Sesamo. Cuocere in forno il cartoccio di sfoglia a 200°C per 12 minuti circa. Con un frullatore ad immersione preparare la vellutata con il Cavolo viola e un goccio d'acqua. Insaporire il tutto con sale e pepe. In un pentolino scaldare la vellutata, quindi disporla a specchio al centro del piatto. Sfornare il cartoccio, tagliarlo in tre parti e adagiarlo sopra alla vellutata di Cavolo viola. Guarnire con speck croccante, un rametto di timo e un filo d'Olio extravergine di oliva.

© 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)