CINQUE CEREALI CON FUNGHI



Ingredienti Menù

120 g Crema di salvia - KT7

300 g Misto di Funghi per antipasto - GJ1

420 g Mix 5 cereali - RH0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

30 g Nocciole tostate

60 g Formaggio Roquefort

q.b. Salvia

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere in abbondante acqua salata bollente il Mix 5 cereali per circa 10-15 minuti. Una volta cotto e intiepidito miscelarlo con la Crema di salvia. Con l'aiuto di un coppapasta stendere mezza dose dei 5 cereali e formare il primo strato, livellare pressando leggermente. Formare quindi un secondo strato con il Misto di funghi per antipasto e terminare la composizione con il restante Mix 5 cereali. Aggiungere un filo d'Olio extra vergine di oliva e decorare con Funghi, fettine sottili di formaggio Roquefort, nocciole tostate spezzettate e foglie di salvia fresca.

Consigli dello chef

Per un piatto in versione "vegana" sostituire il formaggio Roquefort con un formaggio verde di riso e la Crema di salvia con la Salsa di rucola.

© 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)