CIPOLLA FONDUTA



Ingredienti Menù

12 fette Carpaccio di tartufo - P69

180 g Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

6 Cipolle dorate

q.b. Sale grosso

q.b. Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Ingredienti per 6 persone

Disporre le cipolle in un tegame con il sale grosso e cuocere in forno a 160°C per 50 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare. Tagliare la parte superiore delle cipolle e scavare delicatamente l'interno, creando una cavità. Tritare finemente la polpa estratta, condirla con sale e pepe e reinserirla nelle cipolle svuotate. Aggiungere la Fonduta e il Parmigiano grattugiato, quindi infornare a 180°C per 10 minuti. Sfornare e impiattare, decorando con sale grosso e Pepe rosa. Completare con il carpaccio di tartufo e il suo olio.

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)