CRÊPES AL RADICCHIO CON FONDUTA E PETTO D'OCA CROCCANTE



Ingredienti Menù

130 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
200 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X
60 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
70 g Petto d’oca stagionato e affumicato - 2U9
90 g Roux Bianco - BN1X

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Noce moscata
30 g Parmigiano Reggiano
250 ml Panna
500 ml Latte

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone
In una ciotola miscelare il Preparato per Crêpes con 400 ml d’acqua; versare poco per volta il composto ottenuto in un padellino antiaderente e confezionare 12 crespelle. A questo punto in una casseruola portare a bollore il latte e addensarlo aggiungendo 75 g di Roux Bianco. Insaporire con sale e una grattata di noce moscata, quindi aggiungere la Salsa di radicchio rosso, la Grancrema al Parmigiano Reggiano e lasciar raffreddare. Con il ripieno al Radicchio farcire le Crêpes piegandole in quattro a formare dei triangoli, poi trasferirle in una teglia foderata di carta forno. In un tegamino portare ad ebollizione la panna insieme al rimanente Roux Bianco; distribuire la salsa ottenuta sulle crespelle e spolverizzare con 15 g di Parmigiano grattugiato. Infornare a 180°C per 15 minuti. Nel frattempo in una padella antiaderente scottare le fettine di Petto d’oca stagionatorendendole croccanti. Sfornare le crêpes e accomodarle nei piatti; completare con il Petto d’oca croccante e il Parmigiano grattugiato rimasto.

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)