FAGOTTINI DI SFOGLIA AL GUANCIALE E CREMA DI ROSMARINO



Ingredienti Menù

120 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
20 g Fiokki - PC0
50 g Crema di Rosmarino - KU7
50 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
q.b. Paprica purpuro dolce - 1805
q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
6 rametti Timo
30 g Parmigiano Reggiano
1 Uovo
350 g Pasta sfoglia stesa
120 g Emmenthal a fette
300 g Macinato di maiale

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone
In una ciotola amalgamare il macinato di maiale con la Crema di Rosmarino, la Grancrema al Parmigiano e i Fiokki di patate; insaporire con sale e pepe, quindi confezionare dodici polpettine. Nel frattempo stendere sulla spianatoia la pasta sfoglia e dividerla in 12 quadrati da 10 cm di lato. Distribuire su ciascun quadrato di pasta una fetta di Guanciale, una fetta di emmenthal ed infine una polpettina leggermente schiacciata. Unire i quattro angoli di pasta al centro in modo da ottenere 12 fagottini che andranno poi spennellati con l'uovo battuto e spolverizzati con semi di sesamo. Cuocere i fagottini in forno a 180°C per 15 minuti. A cottura ultimata, accomodare due fagottini in ciascun piatto e decorare con rametti di timo; completare con una spolverata di Paprica purpuro dolce e Parmigiano grattugiato.

© 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)