

FILETTO AL TARTUFO CON FONDUTA DI FORMAGGIO DI FOSSA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare il filetto di maiale in modo da ricavarne dei medaglioni che andranno poi passati nella farina. In una padella scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi rosolare i filetti da entrambe le parti. Sfumare con il vino bianco, aggiustare di sale e continuare la cottura per qualche minuto. Nel frattempo in una casseruola portare ad ebollizione la Grancrema di Formaggio di Fossa insieme a un tuorlo d'uovo, quindi distribuire la salsa ottenuta su un piatto da portata. A questo punto miscelare la Crema ai formaggi con la Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo e riscaldare il composto sul fuoco. Accomodare i filetti di carne sulla Fonduta al Formaggio di Fossa e completare con la Salsa tartufata calda. Servire immediatamente.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Farina riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

120 g Crema ai formaggi - EF1
200 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X
50 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Farina
800 g Filetto di maiale
1 Tuorlo d'uovo
q.b. Vino bianco
q.b. Sale