MILLEFOGLIE AGLI ASPARAGI E CRUDO



Ingredienti Menù

180 g. Gransalsa di punte di asparagi - CY107

65 g. Roux Bianco - BN1X

Ingredienti

120 g. Sfoglia all'uovo

600 ml. Latte

150 g. Prosciutto crudo a fette

q.b. Parmigiano reggiano

q.b. Sale & Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

In abbondante acqua salata cuocere al dente la sfoglia all'uovo, poi scolarla e farla asciugare su di un canovaccio. Preparare la besciamella versando a pioggia il roux bianco nel latte bollente e mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Insaporire con pepe e sale, quindi incorporare alla besciamella la Gransalsa di punte di asparagi. Nel frattempo tagliare le fette di prosciutto crudo a listarelle sottili. A questo punto sistemare sul fondo di una pirofila un quadrato di sfoglia di circa 12 cm. di lato; ricoprire con la besciamella agli asparagi, le listarelle di prosciutto e un altro quadrato di pasta. Ripetere la successione degli ingredienti fino a ottenere quattro strati, poi completare con una spolverata di parmigiano grattugiato. Cuocere in forno a 180°C per venti minuti e, a cottura ultimata, servire immediatamente la millefoglie.

© 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)