

PRATAIOLI E TARTUFO



Chef: Salvatore Coppola

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella e i Funghi prataioli trifolati Gourmet, precedentemente aromatizzati con il prezzemolo tritato, quindi infornare. Preparare la crema allo zafferano portando a ebollizione la panna e aggiungendo il Preparato in polvere allo zafferano secondo le indicazioni riportate sulla confezione. A fine cottura completare con ciuffi di ricotta precedentemente lavorata e trasferita in un sac à poche. Ultimare con fette di Carpaccio di tartufo e la crema allo Zafferano versata a filo.

Procedimento senza glutine

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredienti Menù

0,6 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

14 g Carpaccio di tartufo - P69

70 g Funghi prataioli trifolati gourmet - FG3

Ingredienti

1 Disco di pasta

60 g Ricotta

80 g Mozzarella

10 ml Panna fresca

q.b. Prezzemolo