RAPE AL FORNO , PORCINI E MOUSSE DI CAPRINO AL TARTUFO



Ingredienti Menù

10 g. Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K
40 g. Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61
6 fette Carpaccio di tartufo - P69
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

20 ml. Panna fresca
q.b. Sale e Pepe
40 g. Caprino
q.b. Origano fresco
120 g. Rape Rosse

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 Persona
Lavare le rape per eliminare eventuale terra, arrostirle in forno a 180˚C per il tempo necessario. LasciarLe raffreddare, pelarle e tagliarle a pezzi. In una padella saltare i porcini con un filo d'olio e un rametto di origano. Condire le rape con olio, sale, pepe e farle rosolare in forno per qualche minuto. Nel frattempo montare la panna, incorporare il caprino e la crema tartufata. In un piatto posizionare la mousse di caprino con tartufo in diversi punti, appoggiare i tranci di rape su di essi, mettere qualche porcino e delle foglioline di origano. Ultimare con il carpaccio di tartufo e un filo di olio extra vergine di oliva.

© 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)