RAPE,PORCINI, ROBIOLA TARTUFATA E PANCETTA CROCCANTE



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
q.b. Sale e Pepe
40 g. Robiola
q.b. Origano Fresco
120 g. Rape Rosse
2 Fette Pancetta

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 Persona
Lavare le rape per eliminare eventuale terra, arrostirle in forno a 180˚C per il tempo necessario. lasciare raffreddarle, pelarle e tagliarle a pezzi. Abbrustolire la pancetta. 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 la robiola e la crema tartufata. In un piatto posizionare la mousse di robiola 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, la pancetta croccante e un filo di olio extra vergine.

© 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)