SFORMATO DI BULGUR ALLE ZUCCHINE



Ingredienti Menù

150 g. Bulgur - RR0
150 g. Gransalsa di zucchine - BZ1
25 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90
25 g. Roux Bianco - BN1X
50 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredienti

60 g. Speck
20 g. Parmigiano reggiano
q.b. Eerba cipollina fresca
500 ml. Latte
q.b. Prezzemolo tritato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Cuocere il Bulgur in acqua salata bollente, scolarlo e condirlo con la Gransalsa di zucchine, la Grancrema al Parmigiano, il parmigiano reggiano grattuggiato, lo speck tagliato a listarelle e il prezzemolo tritato. Mescolare il tutto e ottenere un impasto omogeneo. Ungere sei pirottini con lo staccante spray e riempirli con l'impasto ottenuto, lasciandoli poi riposare in frigo per almeno un'ora. Preparare la salsa d'accompagnamento scaldando il latte, aggiungendo il roux e lo zafferano. Aggiustare di sapore aggiungendo un pizzico di Gran Cuoco granulare e un po' di sale. Prima di servire scaldare gli sformati in forno a 180°C per 15 minuti. Stendere a specchio sui piatti la salsa allo zafferano, sistemare al centro lo sformato caldo. Decorare con erba cipollina fresca tritata e Bulgur tostato, aggiungendo un filo d'olio.

© 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)