STINCO DI MAIALE CON FUNGHI E LENTICCHIE IN UMIDO



Ingredienti Menù

100 g Lenticchie in umido - T71X

30 g Fondo ai funghi porcini - BR0K

50 g Fantasia di funghi - FK2

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

q.b. Timo Liofilizzato - 1238

Ingredienti

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona

In un contenitore mettere lo Stinco con il Fondo ai funghi porcini, un po’ di Timo e scaldare in microonde per 3 minuti (usare la funzione grill per la rosolatura dello stinco). Aggiungere Fantasia di funghi e scaldare per altri 30 secondi. Scaldare le Lenticchie in umido per 1 minuto e aggiungere un po’ di Prezzemolo. Impiattare lo Stinco accompagnato dalle Lenticchie e dalla salsa di funghi. Decorare con un rametto di rosmarino fresco.

© 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)