STINCO IN CAMICIA CON ZABAGLIONE SALATO E CIPOLLINE



Ingredienti Menù

210 g. Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW3

3 Stinco di maiale - 2AF

Senape - EW0X

Ingredienti

240 g. pasta sfoglia

2 tuorli

3 uova

180 g. panna fresca

450 g. parmigiano reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Disossare delicatamente lo stinco rimuovendone anche la gelatina di conservazione sulla superficie, quindi distribuire sulla carne la senape. Stendere ora la sfoglia e di seguito avvolgerla intorno allo stinco; pennellare la pasta con l'uovo battuto e infornare a 80°C per venti minuti. In una casseruola riscaldare velocemente le cipollina all'aceto balsamico. Nel frattempo collocare una ciotola d'acciaio a bagnomaria all'interno di un tegame posto sul fuoco: versare i tuorli nella ciotola e batterli con una frusta, poi unire il parmigiano grattugiato e la panna fresca, cuocendo e continuando a mescolare. Quando il composto avrà raggiunto una consistenza cremosa, toglierlo dalla fiamma e distribuirlo a specchio sul fondo del piatto; accomodarvi sopra lo stinco tagliato a fette. Accompagnare la carne con le cipolline all'aceto balsamico.

© 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)