

## STRUDEL CON PORCINI E TARTUFO



### Ingredienti Menù

200 g. Porcini a fette trifolati - GG1X  
250 g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1  
q.b. Carpaccio di tartufo - P69

### Ingredienti

1 dose farcia a base di ricotta  
350 g. pasta sfoglia  
200 g. speck tritato  
6 fette speck  
90 g. Emmental a fette  
1 (o uovo pastorizzato in brick) tuorlo d'uovo  
q.b. latte

Chef: Gianluca Galliera

### Procedimento

Versare una dose di farcia a base di ricotta in una bowl. Aggiungere i funghi porcini e lo speck tritato. Stendere la pasta sfoglia e foderarla con le fette di speck e l'Emmental. Completarla con il composto ottenuto e chiudere lo strudel. Decorarlo con elementi della pasta sfoglia tenuta da parte. Spennellare lo strudel con l'uovo e cuocere in forno a 170/180°C per 35 minuti. In un piatto stendere al centro la Fonduta diluita a caldo con un goccio di latte, adagiarevi lo strudel tiepido e decorare con scaglie di Carpaccio di tartufo.