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, adagiarvi lo strudel tiepido e decorare con scaglie di Carpaccio di tartufo.

© 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)