

STRUDEL CON PORCINI E TARTUFO



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.

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