STRUDEL DI PORCINI SU CREMA DI FONDUTA E TARTUFO



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

q.b. latte
q.b. pepe
q.b. sale
1 uovo
20 g. pane grattugiato
60 g. Parmigiano Reggiano
90 g. Emmental a fette
200 g. ricotta mista
6 fette speck
200 g. speck tritato
350 g. pasta sfoglia

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone.
Preparare la farcìa mescolando la ricotta con i Porcini, speck, Parmigiano Reggiano, pane grattugiato, sale e pepe. Stendere la pasta sfoglia e foderarla con le fette di speck e l'Emmental. Completarla con la farcìa preparata 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°C per 25 minuti. In un piatto stendere al centro la Fonduta, 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)