

## STRUDEL DI PORCINI SU CREMA DI FONDUTA E TARTUFO



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Per 6 persone.

Preparare la farcia 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 farcia 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.

### 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

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