STRUDEL PRATAIOLI, CREMA TARTUFATA E PROVOLA

Ingredienti Menù

150 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3

50 g. Crema di funghi prataioli con tartufo - E50K

Ingredienti

1 dose farcia a base di ricotta

150 g. prosciutto cotto a fette

300 g. pasta sfoglia rettangolare

1 (o uovo pastorizzato in brick) tuorlo d'uovo sbattuto per spennellare

100 g Provola affumicata cubetto

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Versare una dose di farcia a base di ricotta in una bowl ed aggiungere la Crema di funghi prataioli al tartufo e la Provola. Ultimare aggiungendo i Funghi prataioli. Stendere la pasta sfoglia rettangolare su un foglio di carta forno e forare con una forchetta. Farcire con le fette di prosciutto cotto non troppo sottili sovrapponendole leggermente l'una all'altra. Distribuire il composto ottenuto per tutta la lunghezza della pasta sfoglia. Arrotolare il prosciutto cotto con la farcia formando un salame. Successivamente con l'aiuto della carta forno arrotolare lo strudel e chiudere spennellando con tuorlo d'uovo sbattuto. Decorare con strisce di pasta sfoglia formando una griglia e spennellare con tuorlo d'uovo. Cuocere in forno ventilato a 170/180°C per circa 30 minuti.

Consigli utili: Servire con salse di accompagnamento salate.

© 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)