STRUDEL SALATO CON FRIARIELLI, SALSICCIA E CREMA DI PARMIGIANO

Ingredienti Menù

70 g. Friarielli - BJ0K

q.s. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

60 g. Pasta sfoglia

30 g. Salsiccia

15 g. Scamorza

q.b. Uova

q.b. Semi di sesamo

q.b. Asparagi a julienne

q.b. Peperoni a julienne

q.b. Porro a julienne

q.b. Basilico

100 g. Latte

30 g. Parmigiano Reggiano, grattugiato

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per iniziare prepariamo la crema di Parmigiano: scaldare il latte, aggiungere il Parmigiano grattugiato e farlo sciogliere, a questo punto aggiungere il rosso d'uovo e lo farlo pastorizzare. Filtriamo la crema e la mettiamo da parte coperta con pellicola. Prendiamo un rettangolo di pasta sfoglia, mettiamo le fettine di scamorza al centro, i Friarielli, la salsiccia bagniamo i bordi con l'uovo e chiudiamo a fagottino. Spennelliamo tutta la pasta sfoglia con l'uovo sbattuto e cospargiamo con semi di sesamo. Cuociamo in forno pre-riscaldato a 180°C per 12-15 minuti. In un piatto versiamo la crema di parmigiano, mettiamo la centro lo strudel salato tagliato a metà, un'insalatina fatta di asparagi, peperoni e porro tagliati a julienne. Ultimiamo con foglioline crescioni e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

© 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)