

TEGAMINO DI PATATE SAUTÉ CON PECORINO E FUNGHI



Ingredienti Menù

400 g Grancrema di Pecorino - KG1
500 g Poker di funghi - G71
50 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo fresco
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Timo fresco
200 g. Parmigiano reggiano
q.b. Burro
2 Spicchi d'aglio

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Scolare le patate dal loro liquido di governo, risciacquarle e asciugarle. In una padella rosolare per qualche minuto le patate in olio bollente. Nel frattempo in una casseruola sciogliere una noce di burro; aggiungere i due spicchi d'aglio in camicia, i funghi e il prezzemolo tritato, lasciando trifolare. Aggiustare di pepe e sale. A questo punto comporre il tegamino alternando rispettivamente le patate, i funghi, la grancrema di pecorino e una spolverata di parmigiano grattugiato, in modo da ottenere più strati. Inforiare a 200° per 10 minuti e servire.