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. Infornare a 200° per 10 minuti e servire.

© 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)