TERRINA DI VERDURE E SCAMORZA AFFUMICATA



Ingredienti Menù

100 g. Melanzane alla griglia - TE1
200 g. Peperoni interi alla Brace - TT1
80 g. Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61
80 g. Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

1 Porro
120 g. Scamorza affumicata, affettata
1 Zucchina
1 Carote viola, tagliata fine
1 Finocchio, tagliato fine
40 g. Ravanelli, tagliati fine
q..b. Sale e Pepe

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 8 persone
Mondare il porro e tagliarlo verticalmente, sbollentarlo per trenta secondi e raffreddarlo in acqua ghiacciata. Asciugare poi con un canovaccio. Usando una mandolina tagliare la zucchina in fette sottili e cuocerle su di una griglia. Scolare e asciugare con della carta assorbente le melanzane, i peperoni rossi e gialli, i porcini e le ruotine di pomodori. Foderare uno stampo da plumcake con della pellicola. Disporre il porro all'interno dello stampo in modo tale che le estremi posso richiudere il contenuto. Iniziare a riempire lo stampo facendo degli strati in questo ordine: melanzane griglia-scamorza-peperoni brace rosso-scamorza-funghi porcini-scamorza-peperone brace giallo-scamorza affumicata- ruotine pomodori- scamorza affumicata -zucchine alla griglia. Richiudere con il porro come e poi ricoprire con la pellicola messa all'interno inizialmente. Mettere in frigo per almeno 12 ore con del peso, in modo tale da pressare il contenuto.
Rimuovere la terrina di verdura dallo stampino e tagliare delle fette di almeno 2 centimetri, servirle con un'insalata fatta di finocchio,ravanelli e carote viola. Ultimare il piatto con un filo di 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)