TIMBALLO DI CAPPELLINI CON PORCINI E TARTUFO



Ingredienti Menù

100 g. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07
30 g. Carpaccio di tartufo - P69
60 g. Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredienti

180 g. Cappellini
q.b. Prezzemolo
240 g. Salsa Besciamella
q.b. Crescioni, per guaizione
100 g. Latte
1 Tuorlo d'uoovo
60 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. Cuociamo i cappellini in abbondante acqua salata. Nel frattempo scaldiamo la besciamella, aggiungiamo la Crema Tartufata, i Porcini tagliati e un po' di prezzemolo. Scoliamo la pasta e la uniamo alla salsa. Prendiamo dei pirottini di alluminio, li ungiamo con dello spray staccante e li riempiamo con i cappellini. Ultimare i pirottini con del formaggio e farli gratinare in forno pre-riscaldato a 190°C per 12-15 minuti. In un piatto versiamo un po' di crema di Parmigiano, il timballo di cappellini al centro. Per ultimo guarniamo con un misto di crescioni, scaglie di tartufo e un filo d'olio extravergine 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)