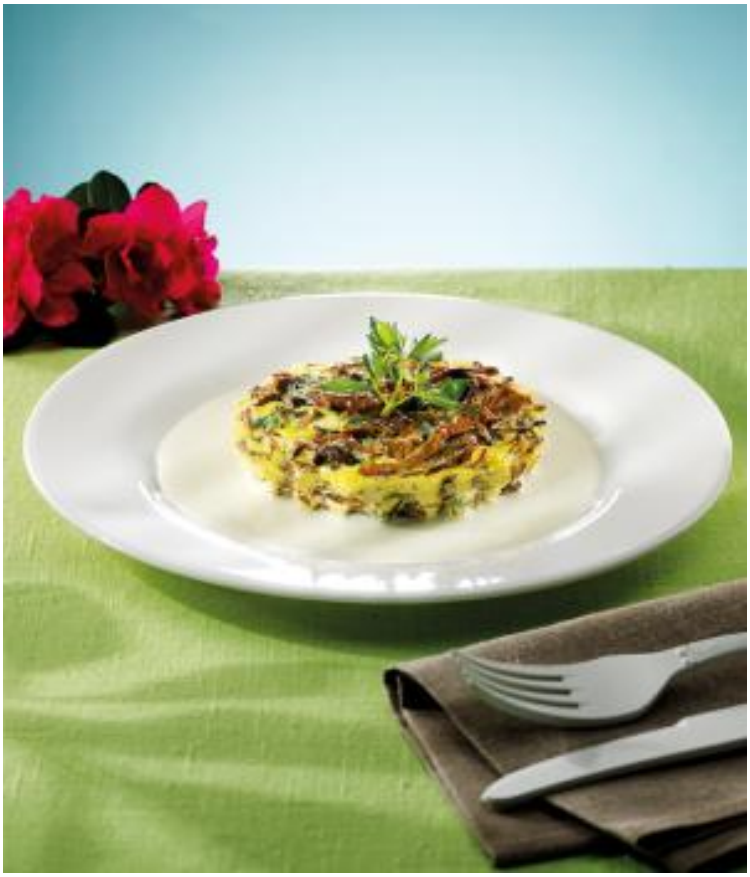
TIMBALLO DI FINFERLE



Ingredienti Menù

150 g. Finferle al naturale - GV1X

Ingredienti

6 Uova
50 g. Panna fresca
400 g. Taleggio
q.b. Burro
q.b. Parmigiano reggiano
q.b. Latte
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone
In una ciotola sbattere le uova insieme al parmigiano grattugiato e alla panna; incorporare poi le finferle ben sgocciolate, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Trasferire il composto ottenuto in sei stampini monoporzione precedentemente imburrati. Cuocere i timballi a bagnomaria in forno a 150° per 25 minuti. Nel frattempo in una casseruola stemperare sul fuoco il taleggio insieme a un poco di latte; distribuire a specchio nei piatti la crema ottenuta. Sformare i timballini al centro dei piatti sulla salsa al taleggio 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)