UOVA CROCCANTE, VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA E PORCINI



Ingredienti Menù

1 Testa Teste di funghi porcini al naturale - GI1X
40 g. Cavolo viola pronto - Z8P
q.b. Aceto di vino bianco - E00
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

2 Uova
q.b. Pangrattato
q.b. Farina
q.b. Origano Fresco

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona
Marinare per almeno 12 ore in frigorifero la testa di porcino con Profumoro, qualche foglia di origano e olio extra vergine.
Preparare 1 uovo in camicia, cuocendolo in acqua leggermente acetata, scolarlo e asciugarlo delicatamente. Impanarlo con uova, farina e pangrattato. Friggerlo nell'olio di semi di girasole fino per un paio di minuti.
In un pentolino scaldare il cavolo viola con un po' di brodo vegetale e utilizzando un frullino ad immersione ridurre il tutto a crema, aggiustare di sale e pepe.
In una fondina versare il cavolo viola, mettere la testa di porcino(precedentemente scottata in padella), l'uovo croccante e decorare con l'origano fresco e un filo d'olio extra vergine.

Procedimento senza glutine

© 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)