UOVA CROCCANTE, VELLUTATA DI PATATE AL FORMAGGIO DI FOSSA , TARTUFO E PANCETTA CROCCANTE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredienti Menù

20 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X
40 g. Patate pronte al naturale - Z62
5 Fette Carpaccio di tartufo - P69
q.b. Aceto di vino bianco - E00
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

2 Uova
q.b. Farnia
q..b. Pane Grattuggiato
20 g. Pancetta , Crocante
q.b. Maggiorana
q.b. Germogli di Rapa
q.b. Sale & Pepe
q.b. Olio Semi Girasole
10 g. Scalogno

Procedimento

Per 1 Persona
Preparare 1 uovo in camicia. cucendolo 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 con un cucchiaio d'olio cuocere lo scalogno tritato, aggiungere le patate, la Grancrema di Formaggio di Fossa e un po' di brodo. Portare ad ebollizione e frullare il tutto per ottenere una vellutata, se necessario aggiungere un po' di brodo.
Versare la vellutata in una fondina, adagiarvi l'uovo croccante, decorare con la pancetta , il carpaccio di tartufo, un rametto di maggiorana e un filo di olio extra vergine d'oliva

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)