

ARROSTO DI MAIALE CON BADIUS E PURÈ



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Tagliare l'Arrosto a fette e farlo rosolare in padella con un filo d'Olio per alcuni minuti. Preparare la Demi Glace seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola portare a ebollizione 250 ml d'acqua salata; aggiungere il latte e i Fiocchi di patate. Quando il purè avrà raggiunto una consistenza cremosa, incorporare anche il burro e il Parmigiano grattugiato. Saltare i Funghi Gran Boletus in una padella con Olio, aglio e prezzemolo. Comporre il piatto stendendo le fette d'arrosto salsate con la Demi Glace. Aggiungere in una ciotolina i Funghi Gran Boletus e in un'altra il purè utilizzando una sac à poche. Ultimare con chicchi di melagrana, Pepe colorato macinato grosso e un rametto di rosmarino.

Ingredienti Menù

110 g. Fiocchi - PC0
250 g. Funghi Gran Boletus - GS1
540 g. Arrosto di maiale - 229
q.b. Demi Glace - BK1X
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

q.b. Rosmarino
150 ml. Latte
q.b. Burro
q.b. Parmigiano Reggiano
q.b. Prezzemolo
q.b. Aglio
q.b. Sale
q.b. Melagrana