La ricetta degli chef Apci: doppio petto di faraona farcito ai funghi porcini

funghi-ricetta-107c8dcb

Il cuoco Massimo Moroni di Milano propone la ricetta del doppio petto di faraona farcito ai funghi porcini

INGREDIENTI

- 450 gr Petto di faraona
- 100 gr Funghi porcini trifolati
- Per il ripieno:
- 50 gr. Carne di vitello
- 50 gr. Carne di maiale
- 50 gr. Salsiccia
- 2 fette Pane in cassetta
- 1 uovo
- 50 gr. Parmigiano grattugiato
- Sale
- Pepe
- Noce moscata
- 10 fette Pancetta tesa

PROCEDIMENTO

Trifolare i funghi secondo il metodo classico. Unire tutti gli ingredienti e miscelare, lasciando un po’ di funghi a parte per guarnire il piatto. Battere leggermente i due petti di faraona. Salare e pepare, mettere il ripieno al centro e chiudere a portafoglio. Stendere la pancetta a fette e arrotolare il tutto stringendo bene e formando un rotolino. Quindi cuocere in olio, aglio e rosmarino da tutti e 4 i lati e poi passare al forno per 15 minuti a 170 gradi. Lasciare riposare e preparare il fondo di cottura

aggiungendo alla salsa i funghi rimasti in precedenza. Usarli come letto adagiando sopra le fettine tagliate fini. Guarnire il piatto con polenta o vegetali a piacere

APCI *- Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.*

Funghi senza più stagioni grazie al surgelamento

Ferdinando Moia, lo chef che piace a TripAdvisor. E che ama i funghi