

BUDINO AI PORCINI CON SOTTIGLIEZZE DI CARNE SALADA TRENITINA



INGREDIENTI

- 170g Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta
- timo
- q.b. cipolla e aglio
- 40g mascarpone
- 60g panna
- 1 uovo
- 15g grana
- sale
- pepe
- carne salada

PROCEDIMENTO

- Dorare la cipolla e aggiungere i porcini con il timo e l'aglio. Raffreddare.
- Unire tutti gli ingredienti e passare al cutter.
- Nel frattempo ungere degli stampini con del burro e passarli nel pane grattugiato.
- Riempire fino a tre quarti.
- Cuocere nel forno a vapore a 100°C per 35 minuti.
- Servire con della carne salada.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta