MILLEFOGLIE DI CRACKER CON PORCINI, BRESAOLA E RUCOLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200g farina 00
- 300g bresaola
- 200g Porcini Interi in Olio d'Oliva
- 100g Crema di Rucola
- 30g ribes rossi
- 120g acqua
- 5g lievito
- 15g Olio Extra Vergine di Oliva
- 4g Sale Rosa Fino
- q.b. Semi di Papavero - Interi

PROCEDIMENTO

- Per la preparazione del millefoglie: impastare la farina, l'acqua, l'olio, il sale, il lievito e i semi di papavero fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Lasciare riposare e lievitare fino al raddoppio del volume, stendere il composto in modo omogeneo e sottile e cuocere a 200°C per 9 minuti.
- Disporre le cialde a strati con la bresaola, la crema di rucola e i porcini interi.
- Guarnire con i ribes rossi e la sua salsa.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Interi in Olio d'Oliva



Crema di Rucola



Olio Extra Vergine di Oliva



Sale Rosa Fino



Semi di Papavero - Interi