PANDORO SBAGLIATO REMIX

Scandalo a Verona: il “pan de oro” si tinge di rosso e diventa salato.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g carne trita manzo
- 80g Crema di Spinaci
- 80g Crema di Peperoni
- 80g Crema di Zucca
- 80g Crema di Formaggio al Pecorino
- q.b. Arrosto Delizia - Sale Aromatico
- 2 Porcini Testa Nera Tagliati in Olio d'Oliva
- 4 Castagne al Miele
- 30g fiocchi di patate

PROCEDIMENTO

- Addensare le creme di spinaci, peperoni e zucca aggiungendo i fiocchi di patate e realizzare dei cilindri di circa 20g ciascuno.
- Aggiungere alla carne trita la miscela arrosto delizia, amalgamare bene ed inserire all’interno dello stampo da pandoro lasciando lo spazio centrale per le creme.
- Sformare delicatamente e guarnire con crema di pecorino, i porcini e le castagne.
- Cuocere in forno per circa 12 minuti a 180°.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Spinaci



Crema di Peperoni



Crema di Zucca



Crema di Formaggio al Pecorino



Arrosto Delizia - Sale Aromatico



Porcini Testa Nera Tagliati in Olio d'Oliva



Castagne al Miele