STECCO D'AUTUNNO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350g carne trita manzo
- 200g pasta di salsiccia
- 150g provola affumicata
- 300g Friarielli in Olio di Girasole
- 400g Sugo ai Porcini
- q.b. olio semi girasole
- q.b. Mago Panata - Panatura Senza Pangrattato
- q.b. Paprica Rubino - Delicata
- q.b. Timo - Liofilizzato
- q.b. Origano - Essiccato
- q.b. acqua
- q.b. pangrattato

PROCEDIMENTO

- Miscelare la carne trita di manzo alla pasta di salsiccia, aggiungere all'impasto i friarielli, precedentemente sgocciolati, e la provola ridotta a dadini.
- Inserire all'interno di stampini monoporzione a forma di gelato e lasciar raffreddare.
- Miscelare il pangrattato, la paprika, l'origano e il timo in un contenitore capiente.
- Realizzare la pastella miscelando mago panata all'acqua, sbattendo bene con una frusta.
- Ricoprire i "gelati" con la pastella e a seguire passare nella miscela di pangrattato, origano, timo e paprica.
- Friggere in abbondante olio bollente sino a cottura.
- Servire su letto di sugo ai porcini.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Friarielli in Olio di Girasole



Sugo ai Porcini



Mago Panata - Panatura Senza Pangrattato



Paprica Rubino - Delicata



Timo - Liofilizzato



Origano - Essiccato