PLUMA IBERICA CON PORCINI TRIFOLATI SU CREMA DI TOPINAMBUR, SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE TOSTATE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g pluma ibérica
- 300g Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta
- 400g topinambur
- 50g nocciole tostate
- 100ml panna fresca
- 50g cioccolato fondente
- 2 spicchi aglio
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. sale e pepe
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato

PROCEDIMENTO

- Rosolare i funghi porcini trifolati alta gastronomia in padella con olio, aglio e un pizzico di sale, fino a quando sono dorati.
- Aggiungere il prezzemolo liofilizzato e mettere da parte.
- Pelare e tagliare il topinambur a cubetti e cuocere in acqua salata fino a quando diventa tenero.
- Scolare e frullare con la panna fino a ottenere una crema liscia. Aggiustare di sale.
- Scaldare in una padella un filo d'olio e cuocere la Pluma ibérica a fiamma vivace per pochi minuti per lato, mantenendo la carne succosa. Salare e pepare a piacere.
- Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria o a microonde, mescolando bene.

finitura e presentazione

- Stendere la crema di topinambur, adagiare sopra la Pluma iberica, i porcini trifolati e un filo di salsa al cioccolato.
- Guarnire con le nocciole tostate tritate.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta



Olio Extra Vergine di Oliva



Prezzemolo - Liofilizzato