



PARÈ®

SFOGLIATINA AL PARMIGIANO REGGIANO

SADLER

PARÈ con uova di quaglia e asparagi alla milanese



Antipasto



Medio



Tempo di preparazione: 40'



Ingredienti:

Sfogliatine Parè n. 20
Parmigiano Reggiano gr. 50
Maionese gr. 300
Pasta di tartufo gr. 20
Una patata di gr. 150
Uova di quaglia n. 10
Asparagi verdi n. 20
(di medie dimensioni)
Tartufo nero gr. 20
Germogli 1 blister

Utensili:

Sac à poche
Schiaccia patate
Minipimer

Preparazione:

Cuocere una patata in acqua bollente salata; una volta cotta, spellatela e passatela allo schiaccia patate. Preparare una maionese in modo usuale ma abbastanza compatta, aggiungere la patata passata, il Parmigiano Reggiano grattugiato e la pasta di tartufo. Mescolare bene e disporre nel sac à poche. Cuocere le uova di quaglia in acqua bollente per 3 minuti, raffreddarle in acqua corrente e sgusciarle; tagliarle a metà, il tuorlo dovrà apparire semi cotto. Cuocere gli asparagi verdi, scegliendoli di piccole dimensioni. Una volta cotti, raffreddarli in acqua e ghiaccio in modo che si fissi il verde della clorofilla. Tagliare per ogni sfogliatina Parè un asparago, tenendo in considerazione che la punta è il pezzo più pregiato.

Presentazione:

Col sac à poche fare un nido sulle sfogliatine Parè e quindi sovrapporvi gli asparagi tagliati, lasciando un incavo per sistemare il mezzo uovo di quaglia. Decorare con una lamella di tartufo nero e un ciuffetto di germoglio a vostra scelta.



Scopri le altre ricette su www.pare.it



PARÈ sfogliatine

