



CUCINA CON NOI!

Filetto di Mora Romagnola con lamelle di funghi porcini in salsa di vino passito con trionfo di patate gusto ricco

INGREDIENTI

600 g di filetto di Mora Romagnola

500 g di Patate spicchi grigliate Gran Gusto Orogel

200 g di funghi porcini interi

2 cucchiaini di farina

olio extravergine di oliva

sale

pepe bianco

2 dosi di vino passito (Albana di Romagna)

prezzemolo riccio

petali di fiori eduli



45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Tagliare il filetto di Mora Romagnola in bocconcini da 50 g cadauno, infarinare pochissimo e rosolare in una padella antiaderente, salare e bagnare con il vino passito. Fare evaporare la parte alcolica e spolverizzare con il pepe bianco.
- 2 Pulire bene i funghi porcini, tagliare a lamelle sottili, saltare velocemente con un filo di olio di oliva, salare e unire ai mini filetti.
- 3 Mettere le patate in una placca da forno, salare leggermente e mettere in forno a 190 °C per 10 minuti.
- 4 Comporre il piatto mettendo al centro un mucchietto di patate e a corolla il filetto con la sua salsa, i funghi porcini bene in evidenza, infine guarnire con il prezzemolo riccio e i petali di fiori eduli.