



CUCINA CON NOI!

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

INGREDIENTI

2,, c `e 'Ωhappk `e lkn] Nki]cjkh]

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

lap]he `e `Ωkne a`qhe



45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

P]che]na eh `Ωhappk `e lkn] Nki]c]kh] ej ^k__kj_eje `] 1, c_]]qjk(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 rahk_aiajpa _kj qj `Ωhk `e khek `e kher](o]h]na a qjena]e ieje `Ωhappe*

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 _knkhh] eh `Ωhappk _kj h] oq] o]ho](e bqjcde lkn_eje ^aja ej are`ajv](e]Ωja cq]njena _kj eh lnavaikhk ne__ek a e lap]he `e `Ωkne a`qhe*