

ANTIPASTI E SNACK

Spuma di faraona al Madera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 petto di faraona
scalogno
olio
1/2 bicchiere di Madera
50 g burro ammorbidito
150 g di panna montata
pepe rosa.

PREPARAZIONE

1 Tagliare un petto di faraona,



2 ridurlo a pezzetti e farlo rosolare con un soffritto di olio e scalogno.

Una volta insaporito bagnare con mezzo bicchiere di Madera



3 Far raffreddare e frullare. Lavorare la carne frullata con 50 g di burro morbido e 150 g di panna montata. Amalgamare bene.



4 Far raffreddare in frigo coperto da pellicola e servire cospargendo di pepe rosa.

