

Thermomix TM31

Lasagnette di funghi con tartare di cervo

Tempo totale di esecuzione: 1 h 30 min., Tempo di preparazione manuale: , Tempo di cottura in forno: 40 min. 140 °C, Tempo di utilizzo di Bimby: 8 min.

Ingredienti per 4 porzione/i:

Per i funghi:

- 50 g di funghi porcini
- 50 g di finferli freschi
- 50 g di fungo trombetta di morto
- 50 g di spugnole
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 30 g di olio extravergine di oliva
- di timo fresco q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Per la lasagnetta:

- 1 patata grossa a fette sottilissime
- 50 g di burro fuso
- 100 g di filetto di cervo a cubetti
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.
- bacca di ginepro tritate q.b.

Esecuzione

1. Pulire i funghi, tagliare i porcini a fette sottili, i finferli, le trombette e spugnole a metà.
2. Tritare aglio e scalogno: **5 sec./vel. 7**, aggiungere l'olio: **3 min./Varoma/vel. 1**.
3. Unire i funghi, timo, sale e pepe e insaporire: **5 min./Varoma/vel. 1**. Togliere e lasciar raffreddare.
4. Tagliare la patata a fette sottilissime, sbollentare le fette e asciugarle. Sistemarle su una teglia silpat (o su carta forno), pennellarle con burro fuso, ricoprirle con un'altra teglia silpat e cuocere in forno a 140° per circa 40 min.
5. Tagliare il cervo a cubetti finissimi, marinarli con olio, sale, pepe, ginepro. Disporli sulle fette di patate, alternandoli ai funghi, in modo da creare delle lasagnette e servire.

Curiosità

I finferli (o galletti) sono funghi dal caratteristico cappello color giallo-arancio, di forma irregolare. Le spugnole (o morchelle) sono uno delle varietà più ricercate per profumo e sapore. La trombetta dei morti deve il suo nome alla caratteristica forma di tromba e al fatto che nasce ai primi di Novembre. E' detta anche tartufo dei poveri per il suo aroma intenso.

Autore: Chef Norbert Niederkofler - Ristorante St. Hubertus - San Cassiano (BZ)

Informazioni

Bimby con: Varoma

Accessori utili: teglia da forno

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo: 1272 kJ

Valore nutritivo: 304 kcal

Proteine: 7,2 g

Carboidrati: 5,4 g

Grassi: 28,3 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo: 971 kJ

Valore nutritivo: 232 kcal

Proteine: 5,5 g

Carboidrati: 4,1 g

Grassi: 21,6 g

Grado di difficoltà: medio

Costo: elevato