CARPACCIO DI MAZZANCOLLE
CON ALGHE WAKAME E STRUDEL DI FUNGHI

Difficoltà di preparazione	media
Tempo di preparazione	30 minuti (+ 20 minuti di cottura)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

24	fettine	Carpaccio di Mazzancolle con alghe Wakame
500	g	funghi misti (es. porcini, finferli))
80	g	burro
2	pz	cipolla piccola
1	confezione	pasta sfoglia
1	cucchiaio	prezzemolo tritato finemente
1	pizzico	sale, pepe
	q.b.	burro

A piacere: crescione, ravanelli

E QUESTO È IL MODO IN CUI VIENE FATTO

Pulire i funghi e dimezzarli oppure tagliarli in quarti a seconda della loro dimensione. Scaldare il burro in una padella e soffriggere le cipolle. Aggiungere i funghi e farli soffriggere a fuoco vivo finché il liquido non sarà evaporato. Salare, pepare e aggiungere il prezzemolo.

Preparare la pasta sfoglia secondo le istruzioni della confezione. Preriscaldare il forno a 190° C. Distribuire circa 2/3 dei funghi sulla pasta e arrotolare. Lasciare una striscia di pasta libera e spennellare quest'ultima con il burro fuso, disporla sopra lo strudel arrotolato e premere bene i bordi. Spennellare nuovamente lo strudel con burro fuso. Cuocere nel forno preriscaldato sul ripiano centrale per 20 minuti, finché non saranno dorati. Tagliare lo strudel in pezzi lunghi circa 3 cm.

Disporre il Carpaccio di Mazzancolle con alghe Wakame sul piatto. Guarnire con i pezzi di strudel e i funghi rimasti. Aggiungere crescione e ravanelli a piacere.

Prinz Gourmetline SRL Zona Artigianale Förche 22/A I-39040 Naz-Sciaves (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it