



Quadrato d'anatra

CAVOLO VERZA E FOIE GRAS

COD: QAF 08

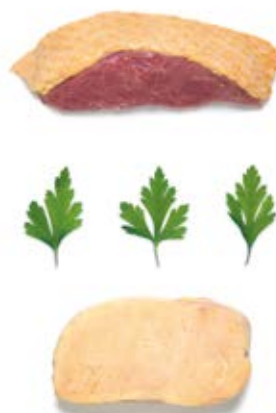
INGREDIENTI DELLA PASTA:

Farina 00, semola di grano duro e uova.

INGREDIENTI DEL RIPIENO (50%):

Anatra 34%, cavolo verza 20%, foie gras 10%, soffritto di verdure, riso, grana padano DOP, marsala fine, sale e spezie.

Per questo ripieno ci siamo ispirati oltralpe, utilizzando uno degli ingredienti più conosciuti della **cucina francese**. L'abbinamento con il **petto d'anatra** e la **verza** ne fa una prelibatezza, sinonimo di classe e di cucina da **gourmet**.



Real
size



Suggerimento degli Chef

Gustali con:

- Cubetti di foie gras rosolati e purea di mela renetta arrostita
- Cipolla di tropea caramellata e funghi finferli
- Burro e riduzione di marsala tartufato



Peso suggerito per porzione

120g

Resa del prodotto
+35%

Tempo di cottura
4 minuti