

# MILLEFOGLIE DI CRACKER CON PORCINI, BRESAOLA E RUCOLA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200g farina 00
- 300g bresaola
- 200g Porcini Interi in Olio d'Oлива
- 100g Crema di Rucola
- 30g Ribes Rossi allo Sciroppo
- 120g acqua
- 5g lievito
- 15g Olio Extra Vergine di Oliva
- 4g Sale Rosa Fino
- q.b. Semi di Papavero - Interi

## PROCEDIMENTO

- Per la preparazione del millefoglie: impastare la farina, l'acqua, l'olio, il sale, il lievito e i semi di papavero fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Lasciare riposare e lievitare fino al raddoppio del volume, stendere il composto in modo omogeneo e sottile e cuocere a 200°C per 9 minuti.
- Disporre le cialde a strati con la bresaola, la crema di rucola e i porcini interi.
- Guarnire con i ribes rossi e la sua salsa.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Porcini Interi in Olio  
d'Oliva**



**Crema di Rucola**



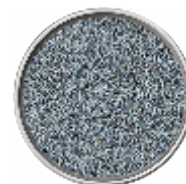
**Ribes Rossi allo  
Sciropo**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Sale Rosa Fino**



**Semi di Papavero -  
Interi**