

PATATA GOURMET FUNGHI E BACON



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 patate da circa 400g
- 60g burro
- 100g bacon
- 80g Famigliola Gialla Trifolati
- 200g Crem-A-Poche "al Gorgonzola DOP"
- 60g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- 5g Fior di Sale Colorato e Spezie
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. broccolo romanESCO

PROCEDIMENTO

- Lavorare il burro morbido con il fior di sale, creare dei ciuffetti e riporre in frigorifero.
- Cuocere le patate in forno ventilato misto a vapore per cinquanta minuti circa.
- Incidere la parte sopra della patata, svuotare la purea e condire con salsa al cavolo viola, sale e olio extravergine.
- Reinscrivere la purea nella patata.
- Servire la patata sopra alla crema di gorgonzola dop e condire con bacon arrostito, famigliola gialla e broccolo.
- Guarnire con il ciuffetto di burro affumicato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



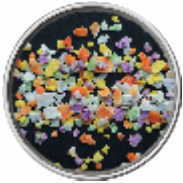
**Famigliola Gialla
Trifolati**



**Crem-A-Poche "al
Gorgonzola DOP"**



**Salsa Viola di Cavolo
Cappuccio**



**Fior di Sale Colorato e
Spezie**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**