



PETTO DI FARAONA SUPRÊME & LIEVITO TOSTATO / CAROTE VIOLA & SALE ALLA VANIGLIA DI TAHITI / PREMIUM PATATE CELTIANE & BURRO



Preparazione

Petto di faraona Suprême	10 pz
Sale, pepe	
Lievito, secco	100 g
Olio di girasole	
Carote viola	350 g
Burro	30 g
Premium Sale alla vaniglia di Tahiti	10 g
Pepe, bianco	
Premium Patate Celtiane	1,5 kg
Burro	100 g
Aglio	10 g
Sale, pepe bianco, noce moscata	

Per 10 persone

- Petto di faraona: pulire i petti di faraona, condire con sale e pepe. Cuocere in una padella sulla parte della pelle, girare e terminare la cottura nel forno con la padella. Conservare al caldo fino al momento di servire.
- Lievito tostato: tostare il lievito in una pentola e, di seguito, friggere con olio di girasole.
- Carote viola: pelare le carote, spennellare con burro fuso e condire con il sale alla vaniglia di Tahiti Transgourmet Premium. Cuocere nel forno a 160 °C per 15–18 minuti.
- Premium Patate Celtiane: pelare le patate, con la metà del burro, aglio, sale e pepe, coprire e lasciare cuocere nel forno a 150 °C per 35–40 minuti. Di seguito, schiacciarle ancora calde con lo schiacciapatate e condire con noce moscata. Con il restante burro montare a freddo.

Impiattare tutto insieme e servire.