

Spinosino fritto e risottato con funghi selvatici, aria di prezzemolo

Ingredienti per 4 persone

200 g. di Spinosini (maccheroncini di Campofilone)
100 g. di pioppini
100 g. di prataioli
1 spicchio d'aglio
40 g. di parmigiano a scaglie
30 g. di prezzemolo
2 g. lecitina di soia
1 dl. brodo vegetale
2 dl. brodo di funghi
olio d'oliva per friggere q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione

Pulire i funghi, tagliarli a julienne, saltarli in padella velocemente con uno spicchio d'aglio, un filo d'olio e tenerli in caldo.

Portare ad ebollizione un dl. di brodo vegetale, versarlo in un bicchiere per mixer, insieme al prezzemolo e frullare. Filtrarlo, lasciarlo raffreddare, incorporare la lecitina di soia, frullarlo incorporando aria al prodotto e così si ricava la schiuma.

Friggere gli spinosini e in un tegame con 2 dl. di brodo di funghi in ebollizione, copriamo con un coperchio, aspettiamo 4-5 minuti che gli spinosini assorbano l'ingrediente e piano piano, aggiungendo qualche cucchiaino di brodo arrivare a cottura.

Quando gli spinosini saranno cotti, fuori dal fuoco, aggiungere quasi tutti i funghi e sistemare di sale.

Presentazione

Al centro del piatto fare un nido con gli spinosini, cospargere con i funghi rimasti, qualche lamella di parmigiano e l'aria di prezzemolo.

Tortelli ai gamberi e piselli con chutney di pomodoro

Ingredienti per dieci persone.

Per la pasta all'uovo:

Farina 00	g 400
Tuorli d'uovo	g 200
Semolino di grano duro	g 100
Sale	g 10
Acqua	q.b.

Per la farcia di gamberi:

Gamberi freschi polpa	g 600
Patate bollite schiacciate	g 300
Panna da cucina	q.b.
Sale fino e pepe bianco	q.b.

Per la crema di piselli:

Piselli freschi	g 200
Brodo vegetale	q.b.
Panna fresca	q.b.
Sale fino e pepe bianco	q.b.

Per la confezione del piatto:

Piselli bolliti	g 150
Burro	g 150
Chutney di pomodoro	g 80
Riduzione di aceto e miele	g 20
Petali di rosa secca	n° 10
Rose secche sbriciolate	g 5
Aneto o finocchio barbigli	q.b.

Procedimento.

Impastare tutti gli ingredienti per la pasta all'uovo e aggiungere l'acqua necessaria a formare un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero almeno un'ora coperta con pellicola.

Frullare i gamberi mondati e mescolare alle patate bollite e schiacciate. Diluire con la panna necessaria e condire con sale e pepe bianco.

Stendere la pasta all'uovo e coppare dei dischi del diametro di dieci centimetri. Farcire i dischi con il ripieno di gamberi. Pennellare i bordi con tuorlo d'uovo e sovrapporre un altro disco. Abbattere in negativo i tortelli e conservare in congelatore fino al momento del servizio.

Bollire i piselli in acqua bollente e scolare al dente in acqua e ghiaccio. Scolare e frullare tre quarti dei piselli. Setacciare e diluire con brodo vegetale e panna liquida. Condire con sale e conservare a bagnomaria. Cuocere i tortelli due minuti a fuoco moderato e scolare in una padella con burro e piselli interi. Comporre il piatto con macchie di crema di piselli, due tortelli con dei piselli interi al centro, un cucchiaino di chutney di pomodoro, un petalo di rosa secca, un barbiglio di finocchio ed una piccola linea di aceto balsamico ridotto. Spolverare il piatto con petali di rosa secca sbriciolata e servire.