

Primo - Meraviglia

Il mio sottobosco

INGREDIENTI

- 250g sacchetti al tartufo Deluxe
- funghi Deluxe q.b.
- salsa demi-glace ai funghi champignon q.b.
- germogli q.b.



Per la polvere al prezzemolo:

- 3 uova intere
- 1 tuorlo
- 60g prezzemolo fresco solo le foglie
- 80g farina
- 20ml acqua
- sale q.b
- 5g polvere lievitante
- aroma di limone q.b.

Per la polvere di funghi:

- funghi porcini secchi Deluxe q.b.

Per la spuma di parmigiano:

- 400ml di latte
- 500g parmigiano grattugiato
- 1 g di spumafix a caldo

Per la polvere di prezzemolo, versare tutti gli ingredienti in un frullatore e tritare finché il composto non sarà diventato cremoso e verde intenso. Passare la crema al setaccio per eliminare eventuali grumi e versare in un sifone caricato con una cartuccia per crema se è da 0.5l, oppure con due cartucce se è da 1l. Agitare e riporre capovolto in frigorifero per 2 ore. Trascorso questo tempo, sifonare il composto in stampi di silicone precedentemente bucati per far fuoriuscire l'umidità. Cuocere in forno a microonde alla massima potenza per 30-45 secondi circa. Spezzettare la spugna così ottenuta e seccarla ulteriormente al microonde per 50 secondi alla massima potenza. Frullare sino ad ottenere una polvere e passarla al colino.

Per la polvere di funghi, essiccare i funghi porcini secchi Deluxe per 10-15 secondi alla massima potenza al microonde e frullare sino ad ottenere una polvere.

Per la spuma al parmigiano, riscaldare il latte, aggiungere il parmigiano e frullare. Passare con un colino per eliminare eventuali grumi e aggiungere lo spumafix. Portare il composto alla temperatura di 90° e quando si raffredderà fino ai 70° versare in un sifone caricato con una cartuccia per crema. Mantenere a bagno a 70°.

Cuocere i sacchetti al tartufo Deluxe in acqua bollente salata, scolarli e rosolarli in padella con del grasso (meglio se derivante da un fondo bruno).

Impiattare ponendo la demi-glace ai funghi sul fondo e i fagottini e la spuma sopra. Completare con le polveri, la spugna al prezzemolo, i germogli e i funghi Deluxe a piacere.

