

Lo sformatino di patate e porcini con fondua di reggiano e tartufo nero

Tempi di preparazione 1 ora circa

Ingredienti per 6 persone:

patate rosse di Celfiorito pelate	gr.	500
cipolla bianca di Cannara	gr.	50
porcini freschi (o congelati)	gr.	200
olio extravergine di oliva	gr	20
panna da cucina	ml.	100
parmigiano reggiano grattugiato	gr.	30
albumi d'uovo	n.	3
brodo vegetale in polvere	gr.	20

Procedimento:

versare l'olio extravergine in pentola di acciaio a fondo spesso, unire la cipolla tritata finemente e lasciare appassire, aggiungere le patate precedentemente pelate e tagliate a dadini, chiudere con il coperchio e cuocere a fuoco lento girando di tanto in tanto fino a che non siano parzialmente disfatte.

Unire i porcini tagliati in piccoli pezzi e terminare la cottura per circa 20 minuti, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare un po'.

Unire i restanti ingredienti mescolando con un cucchiaino per rendere il composto omogeneo. Versarlo poi in stampi di alluminio circolari monodose spruzzati con dello staccante e cuocere in forno a bagnomaria per circa 25/30 minuti a 180° fin quando non abbiano preso consistenza e un po di colore.

Ancora caldi porli nel piatto singolarmente coprirli completamente con la salsa e servire fumanti guarnendo il tutto con il restante tartufo fresco affettato in lamelle sottili e olio extravergine a piacere.

Ingredienti per la salsa e guarnizione finale:

panna da cucina	cl.	100
latte fresco	cl.	100
ricotta fresca	gr.	150
parmigiano reggiano grattugiato	gr.	100
tartufo nero fresco	gr.	60
sale fino	q.b.	
Olio extravergine		per guarnire

Procedimento:

versare il latte e la panna in un pentolino in acciaio, unire la ricotta e il reggiano e scaldare a fuoco lento, aiutarsi con un mixer a immersione per creare una salsa omogenea unire metà del tartufo grattugiato finemente e aggiustare di sale.