

Terra

Crema di castagne

2,5 kg Castagne

1,5 lt Acqua

Sale

Spugna di pistacchio

160 gr Pistacchi

250 gr Albumi

160 gr Isomalto

160 gr Tuorli

20 gr Farina

Sale

Granella di patate

4 Patate

Olio extra vergine di oliva

Sale

Liofilizzato di funghi porcini

3 kg Funghi porcini

2 spicchi Aglio

Olio extra vergine di oliva

Guarnizione del piatto

Pasta brick

Germogli di piselli

Asparagi

300 gr Asparagi verdi baby

Sale

Funghi chiodini

250 gr Funghi chiodini



Servings/Yield

12 servings

Per 12 persone

Cuisine

European : Mediterranean :
Italian

Method

1. Crema di castagne: Incidere le castagne e cuocere in forno a 200°C per 10/15 minuti. Rimuovere la buccia, mettere le castagne nel Bimby insieme all'acqua e cuocere a 80°C per 15 minuti. Regolare di sale.

2. Spugna di pistacchio: Nel mixer, frullare i pistacchi, la farina, il sale, l'isomalto ed in un secondo momento unire i tuorli e gli albumi. Lasciare riposare il composto e versare in un sifone con tre cariche di gas.

Riempire dei bicchieri di plastica dura e cuocere nel microonde alla massima potenza per 30 secondi. Congelare e, al momento dell'utilizzo, incidere i bicchieri per rimuovere la spugna di pistacchio.

3. Granella di patate: Pulire le patate e lessarle in acqua salata fino a cottura. Sbuciarle, passarle al passapatate e adagiare i cilindretti su carta da forno, avendo cura di mantenerli ben distanziati. Essiccare in forno a 80°C per 15 minuti. Friggere la granella ottenuta in olio extra vergine di oliva, asciugare su carta assorbente e regolare di sale.

4. Liofilizzato di funghi porcini: Pulire i porcini, tagliarli a pezzi e saltarli in padella con l'aglio in camicia e olio extra vergine di oliva. Rimuovere gli spicchi di aglio, mettere i porcini nel Bimby e cuocere a 100°C. Adagiare il composto su una placca, abbattere a -25°C e liofilizzare.

5. Pasta brick: Tagliare la pasta brick a piccoli quadrati e avvolgerli, uno alla volta, attorno agli appositi cannelli di latta precedentemente unti con poco burro. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 4 minuti. Estrarre dal forno, sfilare delicatamente i cannoli e lasciarli raffreddare.

6. Asparagi : Pulire e pelare gli asparagi, avendo cura di utilizzare solo le punte. Sbollentarle in acqua salata e raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio.

7. Chiodini: Lavare e pulire bene i chiodini, avendo cura di tagliare a metà nel senso della lunghezza quelli più grandi e mantenendo quelli più piccoli interi.

Notes



Preparazione del piatto

Distribuire la crema di fegato sul fondo del piatto così da creare una base su cui adagiare in verticale gli asparagi e i chiodini.

Cospargere con il liofilizzato di funghi porcini e decorare con i cannoli di pasta brick, la granella di patate e piccoli ciuffi di spugna di pistacchio. Guarnire con qualche fogliolina di insalata mizuna.

