PIEMONTE
THE PLACE TO EXPERIENCE

INSALATA TIEPIDA DI CARDI GOBBI DI NIZZA MONFERRATO, PROFUMATA ALLE ACCIUGHE E INFUSIONE LEGGERA DI PARMIGIANO

a cura degli Chef Michelangelo Mammoliti, Davide Palluda, Gabriele Boffa, Luca Zecchin, Pasquale Laera

Ingredienti:

La mimosa d'uovo

1 l d'acqua
40 g sale
40 g di aceto
2 uova

Crostoni di pane profumati alle acciughe

100 g di pane di langa
1 spicchio d'aglio
30 g acciughe sott'olio

Cardi

1 Cardo del peso di 500 g circa
1 limone

Fonduta leggera di parmigiano

100 g panna
50 g Parmigiano
1 g pepe
1 g sale

Preparazione:

Per la mimosa d'uovo

Mettere acqua sale e aceto all'interno di un pentolino. Aggiungere le uova e portare ad ebollizione, contare dieci minuti da quando inizia a bollire l'acqua. Una volta ultimata la cottura, raffreddare rapidamente e sgusciare le uova dividendo l'albume dal tuorlo. Passare al setaccio l'albume e successivamente il tuorlo. Conservare in frigo.

Per i crostoni di pane profumati alle acciughe

Tagliare il pane di langa a fette di 2 cm. Privarlo della crosta e tagliare dei cubi di 2 cm per lato e conservare. In una padella mettere lo spicchio d'aglio tagliato in due privato del germe con l'olio e fare aromatizzare, aggiungere le acciughe e far cuocere fino a quando le acciughe non saranno completamente sciolte, a questo punto aggiungere il pane, fare tostare fino alla consistenza desiderata. Salare leggermente se necessario, attenzione le acciughe sono particolarmente sapide. Riservare su carta assorbente.

Per i cardi

Preparare dell'acqua acidulata per la conservazione del cardo pulito, quindi spremere mezzo limone e all'interno di un contenitore e aggiungere l'acqua fredda.
Mettere in una pentola acqua e salare (1l di acqua per 20 g di sale).
Pulire le coste dei cardi e privarli delle parti più coriacee e dei filamenti.
Tagliare i cardi in bastoncini della dimensione di 6 cm di lunghezza e 0,5 mm di larghezza. Conservarli in acqua acidulata. Conservare il cuore per un'altra preparazione. Sbianchire i cardi per due minuti e raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio. Scolarli e asciugarli su carta assorbente e riservare in frigo.

Per la fonduta leggera di parmigiano

Grattugiare il Parmigiano, in una pentola mettere la panna a freddo e aggiungere il Parmigiano, stemperare i due ingredienti e portare gradualmente a temperatura fino alla completa dispersione del Parmigiano. Aggiungere il pepe e il sale. Emulsionare con l'aiuto di un frullatore ad immersione. Conservare al tiepido.

Finitura:

In una padella mettere l'olio, uno spicchio d'aglio in camicia e il resto delle acciughe e fare aromatizzare l'olio.
Una volta che le acciughe si sono dissolte aggiungere i cardi ed insaporire fino ad ottenere una colorazione leggermente dorata. Deglassare con aceto di mele o di vino rosso. Mettere in un piatto, preferibilmente fondo, aggiungere la mimosa di albume e di tuorlo, i crostoni di pane e terminare con la fonduta leggera di parmigiano e una generosa lamellata di Tartufo Bianco d'Alba.

Con il supporto di **Enoteche Regionali del Piemonte**
Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte