



CREMA DI PATATE DEL CONSORZIO DELLA BISALTA PATATA DI MONTAGNA, FONDUTA DI RASCHERA DI ALPEGGIO E TUORLO BIO

a cura dello Chef Massimo Camia - "MassimoCamia Ristorante" *

Ingredienti per 6 persone:

Per la crema di patate:

gr 800 patate del consorzio della bisalta
patata di montagna
gr 180 burro di alpeggio
gr 180 crema di latte

Per la fonduta:

gr 150 raschera non stagionata
tagliata a cubetti
gr 180 crema di latte
n 3 rossi d'uovo a pasta gialla
sale se necessario

n 6 uova bio a temperatura ambiente
gr 80 tartufo bianco d'alba

Attrezzatura:

Per la crema di patate:

pentola per cuocere patate
1 frusta
1 mixer a immersione o bimby
o frullatore a bicchiere
1 mestolo

Per la fonduta:

un pentolino non grande
una frusta
tagliere
coltello

Per l'impiattamento:

piatto cappello
o fondina larga
cucchiaino per la consumazione

Preparazione:

Per la crema di patate:

Pelare le patate, tagliarle a cubettoni,
lessarle con abbondante acqua e sale.
Scolare bene le patate lessate privandole
dell'acqua di cottura.

Nel bimby o in un frullatore a bicchiere mettere
le patate scolate, aggiungere il burro e la crema di latte,
frullare per almeno 3 minuti fino a che risulterà
un composto molto cremoso e omogeneo.
Lasciare a bagnomaria.

Per la fonduta:

Portare a ebollizione la crema di latte,
aggiungere la raschera, con una frusta
stemperare bene a fuoco alto.
Salare se necessario.
Aggiungere i rossi d'uovo fuori dal fuoco.
Lasciare a bagnomaria.

Finitura:

In una cocotte o un piatto
a cappello ben caldo mettere
la crema di patate, in centro
della crema la fonduta
di raschera
e in centro della raschera
il rosso d'uovo bio.
Spolverate con il tartufo bianco
d'alba e mescolate bene prima
di mangiare.

NOTA: per ottimizzare i tempi
sarebbe ideale avere le patate
già sbucciate e tagliate
a cubettoni per l'inizio
della diretta
del 15 dicembre alle ore 11.00