# Bavarese al Büsción della Valle di Muggio - La ricetta

*Una ricetta dello Chef Nello Oliviero del Ristorante Al Fienile di Tenero-Contra*

## Preparazione

| | |
|---|---|
| Tempo richiesto | Ca. 60 minuti |
| Difficoltà | Facile - Per tutti |
| Dosi | 8 persone |

## Caratteristiche

| | |
|---|---|
| Piatto | Vegetariano - Bavarese |
| Prodotto tipico | Büsción - Km 0 |
| Adatto in | Estate – Antipasto |

## Bavarese al Büsción della valle di Muggio

### INGREDIENTI

- ☐ 240 gr büsción della valle di Muggio
- ☐ 450 gr albumi
- ☐ 1 lt panna fresca
- ☐ Sale, olio e semi di papavero

## Bavarese al Büsción della valle di Muggio

### PROCEDIMENTO

1. Unire tutti gli ingredienti tranne i semi di papavero e frullarli col mixer ad immersione.
2. Imburrare degli stampini (quelli classici in alluminio) e decorare le pareti con i semi di papavero.
3. Mettere il composto precedentemente frullato negli appositi stampi.
4. Cuocere a 85 gradi a vapore per 45 minuti.