

Cremoso al formaggio d'alpe, piselli e asparagi



Una ricetta di Andrea Muggiano, chef del ristorante Moncucchetto.

Preparazione

	Tempo richiesto	+ 2 ore
	Difficoltà	Media - Per appassionati
	Dosi	4 persone

Caratteristiche

	Piatto	Vegetariano - Cremoso al formaggio
	Prodotto tipico	Formaggio d'alpe - Km 0
	Adatto in	Estate - Pranzi gustosi

INGREDIENTI

Cre moso al formaggio d'alpe

- 500 g di panna
- 150 g di formaggio d'alpe grattugiato
- 20 g di gelatina colla di pesce o agar-agar
- 20 g di punte di asparago (2 pz.)
- q.b. olio, sale, pepe, (erbette, fiori eduli)

Salsa di piselli e asparagi

- 150 g di piselli
- 150 g di gambi di asparago
- 300 g di yogurt
- 20 g di scalogno tritato
- q.b. olio, sale, pepe

Cre moso al formaggio d'alpe

PROCEDIMENTO

Versare in un recipiente la panna e aggiungere il formaggio d'alpe grattugiato, coprire con pellicola e lasciar macerare in frigorifero per una notte (12 ore). Trascorso questo tempo filtrare la panna con uno chinoix (colino), recuperare lo scarto per un'eventuale altra preparazione (mantecatura di un risotto per es.), quindi intiepidire la panna ed aggiungervi la colla di pesce precedentemente ammollata e strizzata.

Versare il composto in stampi monoporzione fino alla metà, riporre in frigo e lasciar rassodare per circa 15 minuti. Fatto ciò, inserire all'interno le punte di asparago cotte e condite, colmare con il composto rimanente e riporre in congelatore per almeno 30 minuti prima di sformarlo.

Pulire gli asparagi, sbollentare le punte e tenerle da parte per la preparazione precedente.

Prendere i piselli e i gambi di asparago e cuocerli in abbondante acqua salata per circa 8 minuti, raffreddarli in acqua e ghiaccio.

In un piccolo tegame far soffriggere lo scalogno con un filo d'olio extravergine, aggiungere piselli e asparagi e condirli, quindi trasferire il tutto in un recipiente, aggiungere lo yogurt e frullare regolando di gusto fino ad ottenere una crema liscia e vellutata, se necessario passare il tutto ad un colino e tenere da parte.

Salsa di piselli e asparagi

Impiattare

Sformare il cremoso di formaggio e lasciarlo stemperare per almeno 20 minuti. Stendere a cerchio la salsa di piselli e asparagi al centro del piatto e adagiarvi sopra il cremoso di formaggio. Guarnire con erbe spontanee e fiori eduli quindi ultimare con un filo d'olio extravergine.