



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000879

Registrata in data 12 Dic 2016 alle ore 12:33

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Crudo e cotto di asparagi con patate rosse di Colfiorito al condimento balsamico

Lo chef Ciro D'Amico presenta il suo crudo e cotto di asparagi con patate rosse di Colfiorito al condimento balsamico.

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 10 persone

Cotto di asparagi
1 lt di brodo
600 g di purea asparagi
n. 1 uovo intero
100 g di panna
50 g di fiocchi di patate
10 g di sale
8 g di gelatina vegetale
n. 5 scalogni o cipolle dorate

Patate Colfiorito
300 g di patate
200 cl di acqua
n. 2 bustine zafferano
sale q.b.

Per la finitura
30 g (n.5) di asparagi
100 g di pomodorini ciliegini
150 g di formaggio dolce tenero

Riduzione condimento balsamico
250 g di condimento balsamico
125 g di zucchero

Preparazione

Fare un fondo di olio e cipolla. Aggiungere gli asparagi e far cucinare con il brodo per 30 minuti circa. Regolare di sale e frullare il tutto. Alla fine aggiungere i restanti ingredienti e cucinare in forno per 40 minuti a 100°.
Far bollire l' acqua con lo zafferano. Aggiungere le patate già coppate e cucinare per 4/5 minuti. Dipende dallo spessore.
Con gli asparagi tagliati sottili creare dei cilindri ripieni di fresco tenero. Poi li adageremo sulla base creando un' insalatina.
Fare una semplice riduzione.