



**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.