

DORATINE SPIRITO CONTADINO CON ZABAIONE DI LATTE AFFUMICATO, CAROTA E GELATO AL FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone: 12 doratine di Spirito Contadino, 4 carote, 1 finocchio, 25g di zucchero, 200 g di latte, agar agar, gelato al finocchio, trucioli di legno.

Procedimento: centrifugare le carote, aggiungere lo zucchero e portare a 80°, aggiungere l'agar agar, versare in un vassoio e lasciare raffreddare e solidificare, tagliare a piccoli rettangoli. Friggere le doratine e spolverarle con lo zucchero, fare una piccola insalata con strisce di carote e finocchio tagliato sottile e metterla in acqua e ghiaccio. Fare bollire il latte aggiungere lo zucchero e affumicarlo con i trucioli di legno. Disporre sul piatto le doratine, la gelatina di carote, il gelato al finocchio e l'insalata di finocchio, montare il latte fino ad ottenere una schiuma simile a quella del cappuccino, disporla a lato della composizione.

