Un giro al lago

EDI DOTTORI

CHEF DI Spirito

Un giro al lago

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per la pasta:

200 g di paccheri • 16 gamberi di lago

Per il ripieno:

100 g di pecorino morbido • **100 g di mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino** • 50 g di panna

Per la cialda di pecorino:

100 g di buccia di pecorino • 50 g di albume • 50 g di farina

Per la bisque di gamberi:

16 teste di gamberi di lago • sedano, carota, cipolla e aglio • 100 g di pomodoro passato • vino bianco q.b. • acqua fredda

Procedimento:

Per il ripieno cuocere i mugnuli in acqua bollente e freddare in acqua fredda. Stemperare il pecorino nella panna, aggiungere i mugnuli precedentemente cotti e frullare il tutto.

Realizzare la cialda di pecorino frullando pecorino, albumi e farina insieme e stendendo il composto su foglio di silpat, poi mettere in forno a 130° C per 20 minuti circa. In un'altra pentola preparare la bisque soffriggendo gli odori con poco olio. Aggiungere le teste dei gamberi e farle tostare, sfumare con poco vino e aggiungere acqua fredda a coprire. Portare a bollore per 30 minuti, poi passarla al chinois e farla ridurre a fuoco lento per 10 minuti circa. Cuocere i paccheri in acqua bollente salata.

Adagiare la bisque nel fondo di un piatto, poi i paccheri farciti con il ripieno di mugnuli e sopra la polpa dei gamberi bolliti e conditi con olio e sale. Decorare con la cialda di pecorino.