CHEF DI Spirito

BUDINO AI FUNGHI CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO GLASSATI, TARTUFO, POLVERE DI ALLORO E OLIO AL PREZZEMOLO

LUIGI TEDONE



BUDINO AI FUNGHI CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO GLASSATI, TARTUFO, POLVERE DI ALLORO E OLIO AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

BUDINI

200 g latte • 200 g panna • 100 g brodo di funghi • 100 g uova • 50 g Parmigiano • sale e pepe

frullare tutti gli ingredienti, versare negli stampi o nei piatti e cuocere a vapore a 85°C per 20 minuti.

BRODO DI FUNGHI

200 g cardoncelli • 10 g porcini secchi • 1 cipolla • 20 g salsa di soia • 1,5 l acqua • sale

tostare la cipolla, aggiungere acqua e gli altri ingredienti. Cuocere a fuoco lento per un'ora, filtrare e ridurre a un terzo.

CARDONCELLI GLASSATI

300 g cardoncelli • 10 g zucchero • 20 g salsa di soia • olio affumicato, aglio ed erbe aromatiche • pepe

condire i funghi e cuocere in forno a 160°C per 20 minuti.

Impiattare i cardoncelli glassati con olio al prezzemolo, polvere di alloro e germogli.

LUIGI TEDONE