

SECONDI PIATTI

Cotechino caramellato al limone con spuma di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 cotechino.

PER LA SPUMA

3 cucchiai di purè di patate

1 bicchiere di latte

noce moscata

2 cucchiaini di agar-agar.

PER IL CARMELLO

1/2 bicchiere di succo di limone

40-50g di zucchero

2 cucchiai di cognac.

PREPARAZIONE

1 Miscelare il purè con due bicchieri di latte e con un bella grattata di noce moscata.

Poi, unire due cucchiaini di agar-agar e cuocere, dopo l'aggiunta dell'addensante, per 5 minuti.

Alla fine il composto deve aver pochissimi grumi. Passarlo, se necessario, al setaccio.

Unire un altro po' di latte per sciogliere il tutto.





- 2 Caricare il sifone col liquido e una cartuccia di gas, poi tenere il tutto in caldo in una pentola d'acqua a 50°C, in maniera che la spuma rimanga calda durante la cottura del cotechino.



- 3 Per il caramello miscelare il succo di limone, lo zucchero ed il cognac, quindi cuocere fino a che il caramello risulti dorato.
Saltare nel caramello il cotechino affinché si scaldi e diventi lucido.



