

ANTIPASTI E SNACK

Spuma del colle al bergamotto

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di lenticchie
1 kg di scalogni freschi
1 kg di zucca gialla
100 g di burro
50 g di parmigiano
una spolverata di noce moscata
sale fino q.b.
3 uova
un bicchierino di bergamotto spremuto
250 g di panna
100 g di gherigli di noce.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le lenticchie in abbondante acqua e farle riposare per una notte, il giorno dopo lessare le lenticchie, lessare le altre verdure in recipienti separati, scolare le verdure lesse e farle asciugare su un canovaccio, passare le verdure nel passaverdure mantenendole

separate.

Strizzare in un tovagliolo bianco e incorporare i tuorli d'uovo (uno per ogni verdura), il burro, la noce moscata, il parmigiano grattugiato, il sale e nel passato delle lenticchie unire i gherigli di noce.

Amalgamare ogni verdura passata con l'albume montato a neve.

Foderare degli stampini con della pellicola e disporre il composto a strati, in modo da formare un tricolore. Cuocere gli stampini a bagnomaria, terminare la cottura in forno per 35 minuti a temperatura di 180 C°.

Sfornare e servire con la salsa al bergamotto così composta: sciogliere 50 g di burro in un padellino, incorporare il bergamotto e lasciare leggermente insaporire; unire 250 g di panna e cuocere a fuoco lento per un minuto circa, avendo cura di controllare il sapore.