

ZUPPE E MINESTRE

Crema di brodo di cappone con gocce di fonduta di pecorino e pane tostato

di: *valentinaF*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **140 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

1 cappone
100 g di passata di pomodoro
60 g di Parmigiano Reggiano stagionato 24
mesi
140 g di Pecorino Romano DOP
100 g di panna fresca
4 patate grandi
1 cipolla
2 carote
1 costa di sedano
pane di grano duro q.b.
olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate il brodo, mettendo il cappono con tutti gli ingredienti ed il sale in un tegame ampio e profondo, lasciatelo cuocere a fiamma molto dolce per circa 2 ore, trascorso il tempo necessario estraete il cappono dal brodo e separate la carne dalla carcassa.

Filtrate il brodo con un passino, escludete gli odori e frullateci la carne con l'aiuto di un frullatore ad immersione. Dovete ottenere una crema omogenea, priva di grumi e densa, se dovesse risultare troppo liquida fatela ritirare un po' a fiamma vivace. Correggete di sale e lasciatela da una parte.

Tagliate il pane di grano duro a cubetti, versate un filo d'olio in una padella e lasciatelo rosolare fino alla giusta doratura, aggiustando di sale.

Preparate la fonduta al pecorino mettendo a scaldare la panna in un pentolino, una volta raggiunti i 60°C versate i formaggi grattugiati e frullate con un frullatore ad immersione, portate la fonduta ad 80° gradi e spegnete la fiamma, questo metodo vi aiuterà ad avere una fonduta perfetta, che ovviamente non dovrà essere liquida ma densa e cremosa.

Riscaldare la crema di brodo se dovesse essersi raffreddata e procedete ad impiattare.

Versatela in un piatto fondo, aggiungete le gocce di fonduta, il pane tostato e servite.



