

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformato di ortiche

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LO SFORMATO

1 kg circa di cimette tenere di ortiche appena raccolte
lavate e lessate in acqua bollente salata (ne risulteranno circa 500 g una volta strizzate e appallottolate)
60 g di burro
50 g di farina
250 g di latte
3 uova
50 g di parmigiano grattugiato
noce moscata
sale.

PER LA SALSA

20 g di funghi porcini secchi messi a reidratarsi in acqua fredda per 12 ore
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
6 uova sode
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco l'ortica utilizzata per questa ricetta.



2 Scolare bene le ortiche lessate. Farle raffreddare, poi strizzarle.



3 Sbriciolare le ortiche lessate.



4 Frullarle aiutandosi con una spatola.



5 Fondere 30 g di burro, mettervi le ortiche tritate, salare e le farle asciugare dalla eventuale umidità per pochissimi minuti; non devono rosolare.



6 Preparare una besciamella fondendo 30 g di burro.



7 Aggiungere 50 g di farina.



8 Mescolare fino a far assorbire tutta la farina dal burro.



9 Aggiungere, quindi, 250 g di latte caldo a poco a poco, sempre mescolando per far sciogliere i grumi che si formano.



10 Si ottiene una besciamella densa ed elastica.



11 Aggiungere il sale e la noce moscata alla besciamella.



12 Unire anche l'ortica tritata, amalgamando il tutto.



13 Aggiungere le uova una ad una amalgamandole con cura.



- 14 Aggiungere, infine, 50 g di parmigiano grattugiato.
Regolare di sale e noce moscata.

Imburrare uno stampo col buco e cospargerlo di pangrattato, versarci il composto livellandone la superficie.



- 15 Preparare la salsa.



16 Prendere i funghi lasciati in ammollo con la loro acqua.



17 Mettere l'olio in un tegame e farlo scaldare, aggiungere i funghi scolati, farli rosolare qualche minuto.



18 Aggiungere l'acqua usata per l'ammollo versandola lentamente, per non smuovere il deposito di eventuale terriccio e non aggiungerlo accidentalmente alla salsa.



19 Aggiungere una bella cucchiata di conserva, sale e pepe e far addensare la salsa a fuoco vivo fino a diventare leggermente cremosa, senza asciugare troppo.



20 Rassodare le uova, sgusciarle e tagliarle a spicchi.



21 Unirle alla salsa mescolando con delicatezza e togliere dal fuoco.



22 Capovolgere lo sformato in un piatto e mettere la salsa al suo centro. Servire la salsa avanzata a parte.