

ANTIPASTI E SNACK

# Spuma del colle al bergamotto

di: *Cookaround*

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.