

Crema di asparagi e pomodoro, crostino all'olio

Chef Paolo Favalli

Ingredienti per 4 persone:

un mazzo di asparagi verdi, pomodori, scalogno, 20 g di burro, 6 foglie di basilico, 200 g panna, 4 fogli di gelatina ammollata e strizzata, 2 cucchiaini di extra vergine, 4 fettine di pane toscano tagliato all'affettatrice, sale e pepe.

Pelare e mondare gli asparagi, lavarli con acqua fredda: Scottare i pomodori a grappolo in acqua bollente per 8 secondi e raffreddarli in acqua gelata. Pelarli ed eliminare acqua di vegetazione e semi. Tagliare a dadini e condire con sale, pepe, olio, e basilico tritato.

Dal mazzo di asparagi prendetene 4 o 5 , i più belli, e affettateli verticalmente con la mandolina. Tuffateli in acqua ghiacciata per renderli croccanti. I restanti asparagi tagliateli a tocchetti e scottateli in acqua bollente e salata. Raffreddateli in acqua gelata, scolateli, e preparate un soffritto con scalogno tritato e burro: stufate gli asparagi, insaporite con sale e pepe:

Dopo dieci minuti togliere dal fuoco e frullare il tutto con la panna. Filtrare e unire la colla di pesce, mescolare bene per diluire la gelatina senza frustare.

Predisponete i bicchieri in frigorifero e versatevi il composto da far rapprendere per tre ore.

Al momento del servizio, togliere la pannacotta dal frigo, mettere al centro del piatto un cucchiaino di pomodoro, un crostino sottile secco e qualche filetto di asparago crudo.

Antipasto

Tempo: 200 minuti

Difficoltà: facile

Ristorante Acquariva, Padenghe del Garda BS

Abbinamento proposto: Curtefranca Bianco DOC

Pubblicato su Il Giornale di Brescia, 11 Agosto 2012