

. Orto di verdure
essenze, colori
con uovo colante
e fonduta di toma
d'alpeggio

ricetta della chef
Mariangela Susigan

Il piatto è dedicato
all'opera *Madama Bovary*
per "Assaggi di Teatro"

e si gusta al ristorante
Gardenia di Caluso

su prenotazione
tel. 011. 9832249



Procedimento per le uova

Cuocere le uova di montagna al forno a 60° per 30 minuti. Lasciar raffreddare.

Ingredienti per 4 persone 4 uova di cascina allevate a terra

Procedimento per la fonduta

Sciogliere a bagnomaria la toma tagliata a cubetti con latte e farina. Quando il formaggio è fuso, aggiungere i rossi d'uovo e montare la crema fino a raggiungere gli 80°.

Ingredienti 300 gr toma d'alpeggio (la chef impiega Col delle oche); 300 ml latte di montagna; 1 cucchiaio di farina 00; 3 rossi d'uovo

Procedimento per gli ortaggi

Tornire tutti gli ortaggi e preparare i germogli.

Ingredienti Un mazzetto di erbe dragoncello, cerfoglio, ajucche, sangarot; piccoli ortaggi nuovi carotina, zucchini, porro novello, asparago, broccolo; germogli

Procedimento per la tegola di parmigiano

Amalgamare gli ingredienti. Lasciar riposare per 30 minuti e stendere su silpat in rettangoli. Cuocere al forno a 150° per 4 minuti, togliere dal forno, arrotolare attorno a cilindri di 8 cm. di diametro e ripassare in forno per 6 minuti fino a raggiungere una cottura dorata. Togliere dal forno e sfilare dal cerchio.

Ingredienti 100 gr parmigiano grattugiato; 50 gr burro, 80 gr farina 00; 80 gr albumi d'uovo; acqua q.b.

Presentazione del piatto

Porre al centro del piatto la tegola di parmigiano, un po' di fonduta calda, un sauté di asparagi ed erbe e l'uovo colante caldo. Tutto intorno disporre le verdure scottate in acqua salata e condire con un filo di olio extravergine d'oliva. Decorare con essenze di barbabietola, carota, crescione e germogli in modo da creare un quadro vegetale intorno all'uovo.

Ingredienti olio extravergine d'oliva; barbabietola; carota; crescione; germogli

Gli abbinamenti del buon bere

Vino [a cura dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

FREISA DI CHIERI 2011

Accompagnamento attraente per il colore rosso rubino, per i profumi garbati e nitidi di viola e lampone, come per l'incalzante freschezza che insieme al leggero tannino deterge la bocca con eleganza.

Acqua... con bollicine [a cura degli esperti Lauretana]

Acqua dall'assaggio brioso e avvolgente, vibrante e fresca al palato, capace di sostenere con equilibrio i sapori del piatto sottolineandone la piacevole complessità.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net