

Menù di velluto



<i>Spuma di vitello fredda</i>	<i>2</i>
<i>Mousse di prosciutto e ricotta.....</i>	<i>2</i>
<i>Uova e maionese.....</i>	<i>2</i>
<i>Crema di zucca e amaretto</i>	<i>3</i>
<i>Flan di farina di mais.....</i>	<i>4</i>
<i>Tortino di ricotta e zucchine con coulis di pomodoro</i>	<i>5</i>
<i>Budino di carote</i>	<i>6</i>
<i>Mousse di salmone</i>	<i>7</i>
<i>Panna cotta.....</i>	<i>8</i>

Spuma di vitello fredda

16 stampini a piramide in silicone

350 gr. vitello, 4 uova sode, 100 gr. prosciutto, 100 ml. panna, 100 ml. latte, 6 cucchiari di maionese.

Cuocere il vitello. Frullare la carne con tutti gli altri ingredienti, come ultima aggiungere la maionese. Mettere negli stampini e lasciare raffreddare in frigo per 2 ore. Servire con puree di patate. Oppure servire su salsa alla rucola.

Mousse di prosciutto e ricotta

1000 PROSCIUTTO / 1000 RICOTTA frullare il tutto e servire con sac à poche.

Uova e maionese

15 UOVA SODE E MAIONESE (fino a quando il composto diventa cremoso) servire con sac à poche.



Crema di zucca e amaretto

*2,500 GR DI ZUCCA, 2,500 GR DI PATATE, FONDO DI CIPOLLA,
BRODO VEGETALE, SALE, PEPE - amaretto in polvere*



Flan di farina di mais

per 20 stampini

n°12 uova, 1kg polenta cotta fredda, 0,5 panna da cucina, sale e pepe.

Mixare tutti gli ingredienti, riempire gli stampini precedentemente imburrati 1/2 cm sotto il bordo. Cuocere a vapore per 45 minuti (coprire bene gli stampini per evitare il vapore), lasciare riposare e servire con salsa al gorgonzola.



Tortino di ricotta e zucchine con coulis di pomodoro

x26 stampini in silicone

1200 gr. di zucchine, 1000 gr. di ricotta, 200 gr. di grana grattugiato, 14 uova, sale e pepe q.b.

Mixare il tutto e infornare a misto per 30 minuti (130°). Servire su salsa al pomodoro e guarnire a piacere.



Budino di carote

16 stampini in silicone

720 gr. carote, 1400 ml. latte, 200 gr. zucchero, 120 gr. semolino.

Cuocere le carote con 1000 ml. di latte e lo zucchero. Poi frullare il tutto, aggiungere il latte rimanente e riportare ad ebollizione. Versare il semolino a pioggia cuocere per 5 minuti. Mettere il composto negli stampini e lasciare riposare per alcune ore in frigo. Servire su crema di yogurt e spruzzare con cannella.



Mousse di salmone

8 stampini in silicone

600 gr. di salmone fresco, 6 bianchi d'uovo, sale.

Cuocere a vapore il salmone, raffreddarlo, frullarlo e aggiungere i bianchi montati a neve. Versare il composto negli stampini e cuocere a vapore per 25 minuti. Servire su salsa alla zucca (purea) e/o salsa ai piselli (purea).



Panna cotta

x10 stampini

*1L PANNA, 200 ZUCCHERO A VELO, 4 FOGLI DI COLLA DI PESCE
vanillina. Servire su coulis di fragole e menta.*



Buon Appetito !!!!