SFUMATURE D'AUTUNNO

Daniel Rizzi – docente presso l'istituto alberghiero C.F.P Enaip di Ossana

GRATIN DI POLENTA DI STORO AL CUORE DI BLU TRENTINO SU FONDUTA DI CASOLET LARDO, MIRTILLI E MELA.

DOSI PER 4 PERSONE

PER LA POLENTA

200 g Acqua
50 g Farina di polenta di Storo
2 Uova
20 g Trentingrana dop
50 g Blu Trentino
Sale grosso q.b.
Burro q.b.

PER LA FONDUTA

120 g Casolet
50 g Latte intero
50 g Panna fresca liquida
3-4 g Amido di mais
Sale e pepe q.b.

PER GUARNIRE

Lardo Trentino 8 fette sottilissime
80 g Mirtilli neri
1/2 mela Evelina della Val di Non
35 ml aceto di mele
10 ml Acqua sale
Pepe rosa q.b.
Burro q.b

PROCEDIMENTO

Tagliare la mezza mela a dadini piccolissimi. Inserirli in un sacchetto per sottovuoto con 20 ml di aceto di mele, 10ml di acqua, un pizzico di sale e pepe rosa. Mettere sottovuoto al massimo e lasciar riposare in frigorifero.
Montare gli albumi a neve ferma, a seguire in una pentola far bollire acqua e sale, aggiungere la farina per polenta a pioggia e lasciar cuocere per 30 minuti mescolando in continuazione.
Far intiepidire e aggiungere i tuorli, il Trentingrana e gli albumi montati a neve mescolando dall'alto verso il basso. Imburrare 4 stampini in alluminio, riempirli a metà con il composto di polenta, inserire al centro un pezzetto di Trentino Blu e corprire con il resto del composto. Infornare a 180°C per 10-12 minuti.
Nel frattempo in un pentolino mescolare il latte con l'amido e portare a bollore, unire la panna e, una volta tolto dal fuoco, aggiungere il formaggio Casolet a dadini, mescolando fino a ottenere una crema liscia e lucida. Regolare di sale e pepe.
In una padella ben calda sciogliere una noce di burro, saltare i mirtilli per pochi secondi e sfumare con i restanti 15 ml di aceto di mele, togliendo subito dal fuoco.
Versare la fonduta al Casolet sul piatto, sformare sopra il gratin di polenta appena tolto dal forno. Adagiare subito il lardo a velo in modo che si sciolga col calore.

Completare con i mirtilli caldi, il loro fondo di cottura e i dadini di mela preparati in precedenza.

POMARIA
Strada della mela e dei sapori DELLE VALLI DI NON E DI SOLE
COVA. cucine che fanno storia