



- **CROSTINO MANZO, CREMA DI PISELLI, FOGLIA DI CIPOLLA ROSSA E ARIA DI PARMIGIANO**

Inredienti per la POLPETTA DI MANZO (ingredienti per 6 persone)

- 150g di macinato di manzo (non troppo magro)
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Condire il macinato di manzo con sale e pepe e dividerlo in polpette e schiacciarle leggermente. Arrostitirle su una piastra ben calda fino a cottura desiderata.

Inredienti per la CREMA DI PISELLI (ingredienti per 6 persone)

- 50g di piselli
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.
- Acqua q.b.

Procedimento

Sbianchire i piselli in acqua bollente per circa un minuto e tuffarli velocemente in acqua molto fredda, meglio se acqua e ghiaccio. Ripassarli in padella con un filo d'olio. Frullare con il frullatore ad immersione i piselli con olio, sale, pepe e acqua per ottenere la giusta consistenza.

Inredienti per la FOGLIA DI CIPOLLA (ingredienti per 6 persone)

- 1 cipolla rossa
- 50g di aceto di mele
- 150g di acqua
- 150g di zucchero semolato
- Sale q.b.

Procedimento

Pulire la cipolla e tagliarla in 4 parti. Sfogliare la cipolla per ricavarne delle "foglie" di misura simile (se necessario rifilarle). Porre in un pentolino l'acqua, l'aceto, lo zucchero, il sale e le foglie di cipolla. Lasciare sobbollire per circa 20 minuti o, comunque, raggiunta la consistenza desiderata.

*Ingredienti per la ARIA DI PARMIGIANO (ingredienti per 6 persone)*

- 25g di parmigiano
- 50g di acqua
- 3g di lecitina di soia

*Procedimento*

Grattugiare il parmigiano, porlo in un pentolino con l'acqua e alzare la temperatura fino a portare a sobbollire (circa 90°C). Filtrare il fondo e lasciar raffreddare il liquido. Aggiungere la lecitina e frullare con il mixer ad immersione. Per formare l'aria, tenere il frullatore ad immersione sul pelo del liquido ed emulsionare alla massima velocità. Rimuovere progressivamente la schiuma, mano a mano che si forma, stando attenti a non rimuovere anche il liquido.

**COMPOSIZIONE DEL PIATTO**

- Crostino

Spalmare la crema di piselli sul crostino, porre la polpetta schiacciata e sopra la foglia di cipolla girata verso l'alto. Completare con l'aria di parmigiano al di sopra.

- **TARTELLETTA DI PASTA BRISEE, COMPOSTA DI MANDARINO E MERINGA ALL'ITALIANA**

Ingredienti per LA PASTA BRISEE' (ingredienti per 8 persone)

- 300g di farina 00 (debole)
- 150g di burro
- Acqua molto fredda
- Sale q.b.

Procedimento

Mettete il burro freddo a pezzetti nel mixer insieme alla farina, al sale e l'acqua molto fredda. Frullate a più riprese aggiungendo l'acqua se necessario, fino a ottenere un impasto amalgamato. Formare una palla, schiacciarla per ottenere una sorta di disco, chiudetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per un'ora circa.

Per stendere la pasta, spargere la farina sul piano di lavoro. Per stendere la pasta più facilmente mettetela fra due fogli di carta da forno e appiattitela con il matterello, girandola più volte, fino ad arrivare a uno spessore di 3-4 millimetri.

Per cuocere la brisée o la frolla "in bianco" foderare gli stampi con la pasta già stesa, punzecchiatela con una forchetta, copritela con carta da forno, riempiteli di legumi secchi o con gli appositi pesini. Una volta raffreddati, eliminate dai gusci di pasta carta e pesini.

Cuocetela 15-20 minuti a 180° C.

Ingredienti per la COMPOSTA DI MANDARINI (Dosi per 8 porzioni)

- 450 g mandarini
- 180g zucchero semolato

Sciacquare i mandarini sotto acqua corrente e togliendo il picciolo se presente. Portare l'acqua in una pentola a bollore, versarci i mandarini e sbollentare per 5-6 minuti. Scolare i mandarini. Ripete l'operazione per altra 2 volte. Scolarli e porli su un vassoio e lasciarli asciugare leggermente. Tagliateli a pezzi e rimuovere gli eventuali semi. Frullarli in un mixer, regolare la misura a piacere. In un tegame versare i mandarini e unire lo zucchero. Cuocere il composto per almeno mezz'ora lasciandolo sobbolire. Far raffreddare

Ingredienti per la MERINGA ALL'ITALIANA (Dosi per 8 porzioni)

- 170g zucchero
- 35 ml acqua
- 85g albumi a temperatura ambiente
- Qualche goccia di succo di limone

In un pentolino mettere lo zucchero e l'acqua a fuoco basso e portare a 121°C. Verso i 114°C montare in planetaria gli albumi a media velocità aggiungendo qualche goccia di succo di limone. A 121°C abbassare la velocità (per evitare la dispersione dello sciroppo sulle pareti della planetaria) e aggiungere metà dello sciroppo a filo. Aumentare la velocità e aspettare qualche secondo e aggiungere lo sciroppo rimanente evitando la frusta. Montare fino a completo raffreddamento.

**COMPOSIZIONE DEL PIATTO**

Farcire la pasta brisée con la composta e decorarla con la meringa all'italiana. Con il cannello, caramellare la meringa.