



Chef Ornella Corsi
Sole di agosto

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

INGREDIENTI PER 4

1 LT. DI ACQUA
10 G SALE GROSSO
400 G FARINA DI MAIS
200 ML BROSSA
150 G LARDO
30 G BURRO CHIARIFICATO
FOGLIOLINE DI TIMO SERPILLO
CHIPS DI CAROTA

PROCEDIMENTO

Portare acqua a bollire salare versare a pioggia la farina cuocere per 50 minuti. Raffreddare mettere la polenta in una placca e coppare piccoli medaglioni. Tagliare lardo a cubetti passare in padella per renderlo croccante. Rosolare i medaglioni di polenta da ambo le parti. Fare delle chips con le carote

COMPOSIZIONE PIATTO

Disporre su un piattino i medaglioni nappare con la brossa distribuire i cubetti di lardo le foglioline di timo e le chips di carota.



Chef Ornella Corsi
Prato fiorito

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

INGREDIENTI PER 4

150 G PANE NERO DOLCE BISCOTTATO
50 G BURRO DI MONTAGNA
250 ML PANNA DA MONTARE
150 RICOTTA DI CAPRA
30 G ZUCCHERO A VELO
ADDENSANTE ALIMENTARE
2 MELE DELICIOUS DELLA VALLE D'AOSTA
30 G MIELE MILLEFIORI DELLA VALLE D'AOSTA
500 ML PASSITO
10 G COLLA DI PESCE
PETALI MISTI DI FIORI DI MONTAGNA ESSICCATI E FRESCHI

PROCEDIMENTO

Ridurre in polvere il pane nero dolce Montare a pomata il burro amalgamare il tutto disporre su placca e riporre al fresco Montare la panna con lo zucchero a velo aggiungere la ricotta e addensante. Pelare tagliare le mele a cubetti caramellare con il miele millefiori, freddare. Amalgamare le mele nella crema di panna e ricotta. Portare a bollire il passito e sciogliere 10 gr di colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda strizzata e sciolta a fuoco debole. Sul nostro composto di pane distribuire la crema con le mele colare la nostra gelatina di passito a cui avremo aggiunto i fiori di montagna. Tagliare il dolce a cubotti disporre su piattino cospargere con fiori freschi.