



CUCINA CON NOI!

Timballo di Farro al crescione d'acqua con gamberi e broccoletti

INGREDIENTI

300 g Farro Orogel

1,5 lt brodo

20 g crescione

20 g burro

10 g scalogno

10 g Parmigiano Reggiano

1 kg gusci di gamberi

20 g scalogno

prezzemolo

aglio

30 g olio extra vergine d'oliva

150 g pomodoro

150 g Sauvignon

150 g acqua

sale

pepe

12 code di gambero (ricavate dai gamberi usati per il brodetto)

10 g olio extravergine d'oliva

timo

10 g scalogno

12 Rosette di broccolo Orogel

50 g olio extravergine d'oliva

20 g crescione

200 g olio di semi di arachide

100 g bucce di pomodoro

12 ciuffetti di crescione

polvere di pomodoro



50



4



Difficile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Tostare per due minuti le teste dei gamberi con una noce di burro e un pizzico di sale grosso, aggiungere le verdure e il pomodoro fresco. Bagnare con il vino bianco e l'acqua, cuocere per 20 minuti, filtrare e ridurre fino ad ottenere 200 g di liquido, regolare il gusto e montare con l'olio extravergine.
- 2 Appassire lo scalogno tritato con poco burro, aggiungere il farro, precedentemente ammollato, bagnare con il brodo caldo e cuocere per 40 minuti; mantecare con burro, formaggio e crescione tritato.
- 3 Imburrare gli stampi a piramide, riempirli di farro precotto e cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 6 minuti. Sfornare, togliere dalla piramide, cospargerle con del Parmigiano Reggiano e burro fuso e gratinare in salamandra
- 4 Condire le code di gamberi con il timo e lo scalogno, scottare in padella con olio extravergine, preparare le rosette di broccoli e lessare in acqua salata, raffreddare in acqua e ghiaccio.
- 5 Lavare le bucce di pomodoro, asciugare e friggere in olio di arachidi a 160°C per pochi secondi; stendere su un foglio di carta da forno e seccare sotto una lampada, tritare le bucce al mixer rendendole in polvere. Frullare l'olio con il crescione, far riposare per due ore, filtrare al chinoise.