



QUADROTTO DI PATATE E PORCINI DI BORGOTARO SU CREMA LEGGERA DI PISELLI

Ingredienti

3 tuorli d'uovo

80 g Parmigiano Reggiano grattugiato

160 g Prosciutto Crudo di Parma D.O.P

200 g Porcini freschi di Borgotaro

1 kg **Patate a spicchi Orogel**

2 cucchiaini olio extravergine di oliva

1 scalogno

sale

pepe

100 g mascarpone

2 cucchiaini di panna

100 g **Piselli Fini Orogel**



60



4



Difficile



Contorni

Preparazione

- 1 Dividere le patate in due parti, una da utilizzare per il ripieno e l'altra per foderare gli stampini del tortino. Tagliare a listarelle il prosciutto crudo, rosolare in padella con un filo d'olio finchè non sarà croccante, scolare dall'olio e raffreddare.
- 2 Sbollentare metà delle patate in acqua salata, passare al passapatate, unire il Parmigiano Reggiano grattugiato, sale e pepe, i tuorli d'uovo, un pizzico di prezzemolo tritato e il prosciutto croccante. Tritare lo scalogno, rosolare nell'olio aggiungendo i porcini tagliati a fettine e cuocere per 3 minuti circa i quadrotti.
- 3 Ungere con il burro 4 stampini, foderare con le restanti patate a spicchi, riempire con il composto di patate e prosciutto di Parma, unire un pizzico di Parmigiano Reggiano e infornare per 10 minuti a 200°; togliere dal forno.
- 4 Frullare i piselli con il mascarpone, la panna e passare il tutto al chinoise. Intiepidire la salsa, disporre a specchio e adagiare sopra il quadrotto di patate e guarnire con i funghi porcini.