



CUCINA CON NOI!

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



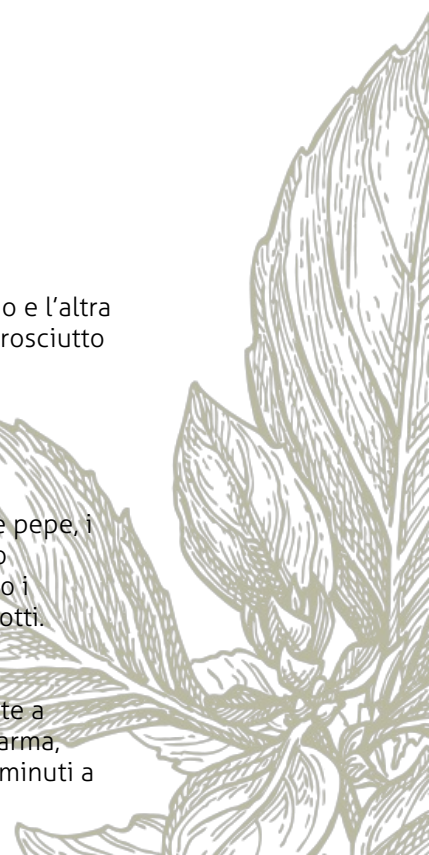
Difficile



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 finché 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.

