

SFORMATO DI ZUCCA E PORCINI CON DADOLATA DI ANATRA



Ingredienti per 13 persone

Per lo sformato

500 gr di polpa di zucca cotta

100 gr di burro

70 gr di farina

500 cl di latte

70 gr di parmigiano

200 gr di porcini sodi puliti con un panno umidi e tagliati a dadini piccoli

1 spicchio d'aglio

6 uova

2 albumi montati a neve

sale, pepe bianco, noce moscata, cannella

olio evo

Per la salsa

mezza anatra disossata

2 carote, 2 gambi di sedano, mezza cipolla
(una carota e un gambo di sedano tagliati a dadini)

3 grani di pepe nero

1 foglia di alloro

1 lt di acqua

sale grosso

Per la vellutata

500 cl di brodo di anatra

50 gr di burro

30 gr di farina

1 ctva di olio di riso

Procedimento

In un tegame mettere il litro d'acqua, una carota, una costa di sedano, la cipolla, i grani di pepe, la foglia di alloro, un pizzico di sale; mettere sul fuoco e far bollire a fiamma bassa per un'ora e mezza. A parte mettere a bollire il latte e preparare una besciamella, cuocerla per 5 minuti. Passare la zucca. Prendere una padella antiaderente e brasare con un po' di olio extravergine lo spicchio d'aglio schiacciato, unire la dadolata di funghi, salare, pepare e cuocere per un paio di minuti a fiamma alta. Imburrare 13 stampini d'alluminio, ungerli bene e cospargerli uniformemente con del pan grattato. Unire alla besciamella la polpa di zucca, i funghi, il parmigiano, il profumo della noce moscata e della cannella, le uova, correggere, se serve, di sale e pepe e, per ultimo, incorporare gli albumi montati a neve ferma mescolando delicatamente dal basso verso l'alto; in questa maniera si dà la possibilità all'impasto di incorporare aria e quindi gonfiarsi meglio nella cottura; dividere l'impasto negli stampini e cuocere in forno a bagno Maria a 180° per 1 ora, evitando di far bollire l'acqua; se ciò succedesse, lo sformato facilmente risulterebbe bucherellato. A parte filtrare il brodo, levarne mezzo litro e preparare la vellutata con lo stesso sistema con cui si prepara una besciamella, passarla al passino fino per eliminare eventuali impurità, se necessita correggere di sale, incorporare una noce di burro e mantenere in caldo. In una padella scaldare un po' d'olio di riso, unire la dadolata di carote e sedano, farli ben rosolare, unire la dadolata di anatra, salarla, peparla e farla saltare a fiamma vivace per 3 minuti, unire un mestolo di brodo e far cuocere per un paio di minuti; la carne deve risultare al centro leggermente rosata. In un piatto caldo versare un mescolino di vellutata, sistemare al centro lo sformato, condire con il ragù e guarnire con cialde di parmigiano.