

**CONSOMME' DI FUNGHI
CON PERLE DI MAIALE E FILI DI CAROTE E ZUCCHINE**



Ingredienti per 4 persone

Per il consommè

200 gr di funghi (Kuehneromyces mutabilis, Suillus luteus, Boletus sp.)

un gambo di sedano

1 carota

mezzo porro (solo la parte bianca)

250 gr di ossa di petto di pollo con la cartilagine attaccata

1 foglia di alloro

3 grani di pepe nero

2 lt di acqua

sale grosso

Per le perle

100 gr di lonza di maiale macinata tre volte

30 gr di patata lessata e passata

mezzo albume

1 ctav di parmigiano

mezzo cte di cumino, coriandolo e cardamomo, pestati fini

sale fino, pepe nero macinato al momento

Per la guarnizione

la parte verde di uno zucchini e una carota media

Procedimento

Pulire e lavare le verdure e le ossa. Prendere una pentola, versare due litri di acqua, aggiungere tutti gli ingredienti per il consommè e mettere sul fuoco. Appena bolle, schiumare, abbassare la fiamma e continuare la bollitura per due ore, se necessario correggere di sale, spegnere il fuoco e lasciar riposare. A parte amalgamare tutti gli ingredienti per le perle e ricavare delle palline grandi come un cecio. Tagliare la carota a fettine sottili e poi a julienne fine per il lato lungo; fare così anche con la parte verde della zuccina; mettere il tutto a bagno in acqua e ghiaccio. Filtrare il consommè con un passino fine e poi con della garza sterile. Mettere a bollire, unire le perle e cuocere per 5 minuti. Spegnere il fuoco. Scolare le verdure e asciugarle. Servire in scodelle caldissime, guarnire con la julienne di verdure.