

**POLPETTE AI 4 FUNGHI E TALEGGIO CON RADICCHIO MARINATO
E SPUMA DI CAPRINO AL MIELE DI ACACIA**



INGREDIENTI PER 8 PERSONE

4 radicchi di Treviso, con gambo pelato, tagliato in 4 e lavato

Per la marinatura

cl 50 di aceto di mele o balsamico

cl 50 di acqua

6 foglie di alloro, 10 bacche di ginepro

un bicchiere di olio evo

sale grosso e 1 cte di zucchero di canna

Per le polpette

gr 600 di funghi (Ciclocybe gibba, Boletus edulis, Macrolepiota procera, Lyophyllum decastes e Russula cyanoxantha), puliti e tagliati a pezzetti

5 foglie di prezzemolo, uno scalogno e un piccolo spicchio d'aglio, tutto pestato

gr 100 di parmigiano, gr 300 di taleggio, tagliato a cubetti di mezzo centimetro

2 uova, 2 fette di pan carré integrale tagliato a cubetti

sale e pepe nero

Per l'impanatura

4 uova e pan grattato

Per la spuma

gr 320 di caprino e miele di acacia

PROCEDIMENTO

In un tegame mettere tutti gli ingredienti della marinatura e far bollire per 15 minuti. Ungere leggermente un tegame, adagiarvi il radicchio, versarci sopra la marinatura, far bollire per 8 minuti, girare il radicchio e ripetere l'operazione. Levare il radicchio, asciugarlo bene, sistemarlo su un contenitore largo e basso, coprire di olio, pellicola e riporre in frigorifero. A parte sbollentare i funghi per 10 minuti. In una padella soffriggere lo scalogno e l'aglio, unire i funghi, salare, pepare e cuocere per 10 minuti. Tritare i funghi, metterli in una ciotola, unire tutti gli ingredienti delle polpette, meno che il taleggio, amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, formare delle polpette, schiacciarle, farcirle con il cubetto di taleggio, chiuderle, riformare le polpette, passarle nel pan grattato, nell'uovo e di nuovo nel pane. Passare il caprino al passino fine. Friggere le polpette, asciugarle e servirle con il radicchio e il caprino glassato col miele.