

SFORMATO DI PATATE AL BACON E PECORINO SU CREMA DI FUNGHI



Ingredienti per 5 persone:

Per lo sformato

- gr. 300 di patate
- 2ctav di parmigiano
- 2 uova
- gr. 50 di bacon cotto
- gr. 50 pecorino toscano (non molto stagionato)
- una grattata di noce moscata, sale e pepe bianco

Per la crema di funghi

- gr. 200 di funghi (io ho usato porcini e *Cantharellus cibarius*)
- uno scalogno pestato e uno spicchio d'aglio in camicia, uno foglia di alloro
- ml 200 di panna liquida
- sale, pepe, olio evo

Procedimento

Pelare le patate, tagliarle a cubetti e cuocerle a vapore, schiacciarle con uno schiacciapatate e lasciarle raffreddare.

A parte tagliare il bacon a julienne fine e il pecorino a cubetti. Dividere i tuorli dagli albumi.

Mettere le patate in una ciotola, unire i tuorli, il parmigiano e la noce moscata, mescolare, poi unire il bacon e amalgamare il tutto.

A parte montare gli albumi a neve ferma e incorporarli, un po' alla volta, mescolando delicatamente, dal basso verso l'alto (questo permetterà di incorporare aria ed evitare di smontare gli albumi).

Imburrare gli stampini (io ho usato quelli da creme caramel monoporzioni) cospargerli di pan grattato, eliminando quello superfluo. Versare al loro interno un cucchiaio di composto, inserire la dadolata di pecorino e chiudere con un altro cucchiaio di composto, livellare ed infornare in forno statico, preriscaldato, a 180 gradi per 20 minuti.

Nel frattempo eliminare la parte terrosa alla base dei funghi per poi passarli con un canovaccio umido per eliminare le restanti impurità; se non riuscite a pulirli bene, potete lavarli velocemente sotto acqua corrente asciugandoli poi con cura.

In una padella, con olio evo, rosolare lo scalogno e lo spicchio d'aglio, unire i funghi tagliati a fettine sottili e cuocere per 15 minuti, salare, pepare, unire la panna e farla restringere. Frullare i funghi, con un minipimer, per ottenere la crema. Mantenerla in caldo.

Prendere un piatto caldo, versare un cucchiaio di crema alla base, adagiarvi lo sformatino, guarnire a piacere e servire.

Ottimo come antipasto, ma anche come secondo vegetariano