

MOUSSE DI PORCINI E SKITAKE SU PROSCIUTTO DI PRAGA, SALSA DI POMODORO ALL'AROMA DI NOCE MOSCATA E CIALDA DI BUCCIA DI PATATE



Ingredienti per 4 persone:

Per la mousse

- 100 gr di porcini (boletus edulis)
- 100 gr skitake (lentinus edodes)
- uno spicchio d' aglio, in camicia
- ml 70 vino bianco
- un ctav di prezzemolo pestato
- olio evo, sale, pepe bianco
- 80 gr di philadelphia

Per la salsa

- 600 gr di pomodori maturi san marzano
- olio evo, sale, pepe bianco, noce moscata

Per la carne

- una fetta di prosciutto di Praga, di circa mezzo cm di spessore e gr 300

Per le cialde

- la buccia di 2 patate al selenio
- l' albume di un uovo
- sale, pepe bianco

Procedimento

Eliminare la base dei funghi, passarli con un panno umido per togliere eventuali residui terrosi dal capello e dal gambo. Se lo sporco risultasse ostinato sciacquarli sotto acqua corrente e poi asciugarli velocemente, questo per evitare che i funghi, assorbendo acqua, perdano di sapore e consistenza.

Tagliare entrambi a dadini. In una padella antiaderente, con un po' di olio evo, rosolare lo spicchio d' aglio, levarlo e unire i funghi, cuocerli fino a che il liquido che si forma non si sia assorbito, bagnare col vino, farlo evaporare, salare, pepare, aggiungere il prezzemolo, spegnere e far raffreddare.

Mettere a bollire dell' acqua, immergerci i pomodori per un minuto, levarli, liberarli dalla pelle e dai semi, passarli al mini pimer, condire la salsa con sale, pepe, una grattata di noce moscata e olio evo, rimetterla in un tegame e a fuoco dolce, senza coperchio, portare a ebollizione e mescolando di tanto in tanto, farla leggermente restringere, spegnere, e mantenere in caldo.

Lavare bene le patate, pelarle, cuocere la buccia in acqua salata, per 5 minuti, scolarle e raffreddarle in acqua e ghiaccio, asciugarle bene. Per formare le 4 cialde: posizionare 4 fettine di buccia, leggermente sovrapposte, su una carta da forno, spennellarle con un po' d' albume per unirle e infornare, in forno preriscaldato a 200 gradi, per 10 minuti.

Con un mini pimer, frullare i funghi, incorporare il philadelphia.

Prendere la fetta di prosciutto e con l'aiuto di un coppapasta, tagliare 4 cerchi. Scaldare una padella antiaderente e, a fiamma vivace, rosolare i cerchi da entrambi i lati.

Prendere un piatto caldo, versarvi al centro un mestolino di salsa di pomodoro, posizionarvi sopra il cerchio di prosciutto, guarnire con la mousse di funghi e le cialde di buccia di patate.