

Thermomix TM31

Soufflè di patate dolci di Nocellara, con cuore di crema di capra, con ragù di spugnone e speck croccante

Tempo totale di esecuzione: 2 h, Tempo di preparazione manuale: 17 min., Tempo di cottura in forno: 10 min. 200 °C, Tempo di attesa (riposo, lievitazione, refrigerazione...): 1 h, Tempo di utilizzo di Bimby: 1 h 42 min.

Ingredienti per 8 porzione/i:

Per il soufflè:

- 1200 g di acqua
- 200 g di patate dolci
- 160 g di albumi
- 40 g di burro
- 80 g di tuorli

Per gli stampini:

- 30 g di burro
- 50 g di Trentingrana
- 70 g di formaggio di capra fresco

Per il ragù:

- 1 scalogno
- 20 g di burro
- 1 foglia di alloro fresca
- 40 g di speck a dadini
- 40 g di vino rosso
- 40 g di Marsala secco
- 100 g di spugnone secche messe a bagno per 1 ora
- 500 g di fondo di vitello (o acqua e dado di carne Bimby)
di prezzemolo fresco tritato q.b.
- 50 g di speck a fette sottili
- 100 g di Trentingrana
- 20 g di sesamo

Esecuzione

Preparare il soufflè:

1. Versare 700 g di acqua nel boccale e portare a bollore: **6-7 min./100°C/vel. 1.**
2. Mettere le patate (con la buccia), avvolte in carta stagnola, nel recipiente del Varoma e cuocere per circa **30 min./Varoma/vel. 1.**
3. Lavare e asciugare il boccale. **Posizionare la farfalla e** montare gli albumi: **2 min./37°C/vel. 3** e tenere da parte. **Togliere la farfalla.**
4. Sbucciare le patate, metterle nel boccale e amalgamarle con il burro e i tuorli: **10 sec./vel. 4**, unendo alla fine delicatamente gli albumi a neve.

5. Imburrare gli stampini e cospargerli con il grana, riempirli a metà con il composto, mettere al centro una noce di formaggio di capra e ricoprire con altro composto, facendo attenzione a non superare i 3/4 di altezza.
6. Versare nel boccale l'acqua rimanente, portare a bollore: **5 min./100°C/vel. 1**.
7. Disporre gli stampini nel recipiente del Varoma e nel suo vassoio e cuocerli: **15 min./Varoma/vel. 1** finché non saranno rassodati. Tenere da parte al caldo.

Preparare il ragù:

8. Tritare lo scalogno **5 sec./vel. 5**, unire il burro, l'alloro, lo speck a dadini e soffriggere: **3 min./100°C/vel. 1**.
9. Bagnare con il vino e il marsala e far evaporare.
10. Aggiungere le spugnose (messe a bagno in acqua per 1 ora) e il fondo di vitello: cuocere per circa **40 min./100°C/vel. 1**.
11. Alla fine unire il prezzemolo tritato.
12. Seccare le fette di speck in forno a 200° e prima che diventino friabili, tagliarle a julienne finissima. Cospargere su un foglio di carta forno il trentingrana e il sesamo e seccare in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti.
13. Servire il soufflé di patate con il ragù di spugnose, guarnendo con lo speck a julienne e il croccante.

Curiosità

La "Strada dei Formaggi delle Dolomiti " è un percorso gastronomico che interessa le Valli di Fassa, Fiemme e il Primiero. Sono luoghi da leggenda, che hanno in comune una ricca produzione casearia, ma anche l'amore per il suolo natio e il rispetto per il patrimonio naturale.

Autore: Chef Alfredo Chiocchetti - Ristorante Scigno del Duomo - Trento

Informazioni

Bimby con: Varoma, Farfalla, No Butterfly

Accessori utili: carta alluminio, 8 stampini in alluminio (alti circa 4 cm) o cocottine in ceramica per soufflé

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	1645 kJ
Valore nutritivo:	393 kcal
Proteine:	23 g
Carboidrati:	26,8 g
Grassi:	22,3 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	854 kJ
Valore nutritivo:	204 kcal
Proteine:	11,9 g
Carboidrati:	13,9 g
Grassi:	11,6 g





Contempora

Il nostro meglio per la tua famiglia

Grado di difficoltà: elevato
Costo: elevato

