

Pancettarella

DOSE DORO

Ingredienti

PER IL RIPIENO

800 g pasta frolla salata
450 g porri
100 g olio d'oliva
250 g latte intero
q.b sale e pepe
15 g gelatina fogli
500 g panna **PATI' WIP MULTIUSE**

PER LA GUARNIZIONE

400 g panna PATI' WIP MULTIUSE
100 g latte intero
40 g tuorlo
160 g uova intere
10 g sale
Q.B. noce moscata
q.b. pepe
100 g formaggio
200 g pancetta affumicata

PER LA DECORAZIONE FINALE

150 g porri
10 g cerfoglio



Pancettarella

DOSE DORO

Procedimento

Preparare le tartellette come di consueto e cuocerle; stufare i porri in padella con l'olio, aggiungere il latte, aggiustare di sale e pepe, quindi frullare il tutto, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata, mescolare e passare allo chinois. Portare il tutto ad una temperatura di 30° C quindi alleggerire con la panna montata. Riempire le tartellette con il composto, quindi abbattere di temperatura. Nel frattempo miscelare a freddo tutti gli ingredienti per la quiche a parte la pancetta; mettere sul fondo degli stampini in flexipan a mezza sfera, dei dadini di pancetta, riempire con il composto ed infornare a 160° per 10 minuti circa. Una volta cotti abatterli di temperatura in negativo;

COMPOSIZIONE FINALE

Adagiare sopra ogni tartelletta riempita con la bavarese alle cipolle, una cupolina di crema cotta alla pancetta, decorare con anelli di porro fritti e foglioline di cerfoglio.

