



MILLEFOGLIE ALL'EXTRAVERGINE CON MOUSSE DI PATATA DI POLIGNANO

Ingredienti

Per la sfoglia

200 gr. farina "00"
40 gr. olio extravergine di oliva Coratina
70 gr. moscato di trani
zucchero a velo

Per le Mandorle

100 gr. mandorle di Toritto con la pelle
125 gr. zucchero semolato
30 gr. acqua

Per la mousse

75 gr. patate dolci
65 gr. panna 35%
1 tuorlo d'uovo
12 gr. zucchero semolato
150 gr. ricotta fresca
25 gr. zucchero a velo

2 gr. colla di pesce

Per la gelatina di mela cotogna

1 mela cotogna

400 gr. acqua

100 gr. zucchero semolato

Procedimento

Mescolate insieme olio extravergine, e moscato di Trani, quindi amalgamate con la farina e ottenete un impasto sodo.

Lasciate riposare per mezz'ora; stendete la pasta in una sfoglia sottile di 1 mm.

Cuocete in forno statico a 150 °C per 10/12 minuti circa steccando con dello zucchero a velo.

Cuocete le patate dolci coperte di sale grosso per circa 1 ora in forno a 160°C, sbucciatele e riducetele in purea.

Con le uova, lo zucchero, il latte e la panna preparate una crema inglese; aggiungete la colla di pesce, ammollata e strizzata, quindi versate subito sulle patate.

Date un colpo di frullatore a immersione per amalgamare e lasciate raffreddare.

Montate la ricotta con lo zucchero a velo, amalgamatela alla crema inglese in due volte: prima con la frusta poi con la spatola.

Riempite delle sacche monouso e conservate a temperatura +8°C.

Mettete sul fuoco in una padella abbastanza grande lo zucchero con l'acqua.

Quando lo zucchero si è sciolto e l'acqua è trasparente aggiungete le mandorle e mescolate con un cucchiaino di legno.

Togliete la padella dal fuoco e continuate a mescolare fino a quando le mandorle si sono ben "vestite" di zucchero; le mandorle devono prendere un bel colore scuro senza caramellare.

Lavate la mela cotogna togliendo la peluria della buccia con uno spazzolino, spaccatela in 4 parti e togliete i torsoli.

Mettete la mela in una pentola, copritela d'acqua, con una fettina di limone per non far annerire la frutta.

Fatele bollire finché diventano morbide e scolate la mela.

Fate bollire l'acqua di cottura e i torsoli per circa 30 minuti, colate e rimettete il liquido sul fuoco dopo aver aggiunto lo zucchero.

Cuocete finché la gelatina non supererà la “prova piattino” (cioè verificare la densità facendo scivolare un po’ di gelatina su un piattino).

FINITURA DEL PIATTO

Strisciate il piatto con la gelatina di mela cotogna, adagiatevi le sfoglie all’extravergine alternate con la mousse, e guarnite con le mandorle pralinate e goccioline di olio extravergine legato con lo zucchero a velo.