



CONSOMME' CON FIORI DI PISELLI E CAROTE

Ingredienti

Per ½ litro di consommè

500 gr. di polpa di manzo macinata
1 carota
1 porro
1 albume
1 litro di brodo di carne sgrassato e filtrato

Per i fiori di piselli e carote

300 gr. di piselli surgelati
300 gr. di carote
100 gr. di besciamella
2 cucchiaini di grana grattugiato
4 tuorli
sale e pepe

Procedimento

Per il consommè

Mettere in una casseruola la carne macinata con la carota tritata grossolanamente,

il porro tagliato a fettine sottili e l'albume, mescolare bene.
Versare sul composto il brodo, mescolare con cura e portare ad ebollizione.
Abbassare la fiamma al minimo e far sobbollire il brodo fino a quando non si sarà ridotto della metà.
Al termine filtrarlo accuratamente.

Per i fiori di verdura

Lessare separatamente le verdure, scolarle e passarle al setaccio.
Raccogliere i due passati in due ciotole diverse ed incorporare a ciascuno 2 cucchiaini di besciamella, 1 cucchiaino di grana grattugiato, 2 cucchiaini di consommé e 4 tuorli.
Salare, pepare e mescolare bene.

Foderare due stampi rettangolari con carta da forno, bagnata e strizzata, versare i composti (spessore circa 2 cm) e cuocere in forno a 180° fino a quando saranno rappresi.
Sformare e ritagliare a forma di stella o fiore con piccoli tagliabiscotti.

Servire il consommé ben caldo con i fiorellini di verdura.