



TOCCHETTI DI PISELLI COTTI AL VAPORE SU FONDUTA DI CANESTRATO E PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE AL TANDOORI

Ingredienti

Per i tocchetti

250 gr. di patate lesse schiacciate

80 gr. di purea di piselli freschi

20 gr. di tuorli

35 gr. di farina bianca

80 gr. di semola rimacinata

5 gr. di sale

Per la crema

100 gr. di panna fresca

50 gr. di pecorino

50 gr. di caprini

50 gr. di formaggi vaccini

100 gr. di piselli sgusciati

150 gr. di pancetta fresca

20 gr. di spezie tandoori

Olio EVO

Sale e pepe
Erbe aromatiche
Fiori eduli

Procedimento

Tagliare la pancetta a cubetti di 1 cm di spessore e marinare con il tandoori, sale e pepe.

Tostare in forno a 180°C per 10 minuti.

Tenere in caldo.

Impastare tutti gli ingredienti elencati per fare i tocchetti di piselli.

Fare un tubicino spesso 2 cm e tagliare dei tocchetti lunghi 2 cm.

Deporre su una placca da forno forata e cuocere al vapore per circa 6 minuti.

In una casseruola mescolare con la panna i tre formaggi e portare sull'induzione moderato. Frullare la fonduta e assaggiare di sale.

Sistemare su 4 piatti la fonduta, i tocchetti, la pancetta croccante, decorare con erbe aromatiche e fiori eduli.