



PATATA FONDENTE, COLATURA DI BUCCIA DI PATATA AL FORNO, VINAIGRETTE ALLE ERBE

Ingredienti

- 1 patata grande
- 200g di panna fresca
- 20g di aneto
- 20g di prezzemolo
- 20g di cerfoglio
- 120g di olio di semi di arachidi
- 40g di aceto di mele
- 2 cipolla rossa
- 100g di aceto di vino bianco
- 80g di zucchero
- Olio evo
- Sale
- Pepe
- Burro
- Timo
- Rosmarino
- Aglio

Procedimento

Prendere una patata e ricavare un rettangolo preciso. Sbollentarla per 3/4 minuti, e rosolarla poi padella con burro e odori. Finire la cottura in forno a 170°. Tostare le bucce e gli scarti della patata fino a farli bruciacchiare in forno, metterli in infusione nella panna insieme a un rametto di Timo e rosmarino. Portare a bollore, spegnere, far raffreddare e filtrare. Con le erbe e l'olio di semi realizzare un olio verde brillante, che verrà emulsionato con l'aceto di mele per realizzare una vinaigrette. Sbollentare la cipolla tagliata in petali per qualche minuto in aceto di vino bianco, acqua e zucchero. Impiattare.