



PORCINO ALLA GRIGLIA CON BUDINO DI PORCINI E FONDO AI PORCINI

Ingredienti

4 funghi
rosmarino

Per il fondo di porcino:

150 gr di scarti di porcini
100 gr di cipolla bianca
1 spicchio di aglio
1 foglia di alloro
10 gr di salsa di soia
5 gr di porcini secchi
10 gr di zucchero

Per il budino:

200 gr di latte
30 gr di scarti di porcini
50 gr di uovo intero
4 gr di sale

Procedimento

Per il porcino alla griglia:

Pulire i porcini dalla terra e mondare il gambo mettendo tutto da parte. Tagliare i funghi a strisce sottili e rosolare con olio, aglio e rosmarino.

Per il fondo:

Rosolare gli scarti con tutti gli aromi. Coprire con ghiaccio (o acqua molto fredda) per dare lo shock termico. Far cuocere per circa 30 min fino a far restringere il fondo del 30%. Prima di servire passare al setaccio.

Per il budino:

Portare il latte a 80° e far cuocere con gli scarti del fungo per 10 min. Aggiungere l'uovo e il sale. Frullare con un frullatore a immersione e versarlo all'interno di pirottini in alluminio o cocotte. Cuocere per 10/15 min a bagnomaria a 100° o al vapore a 80°. Prima di servire aggiungere i funghi alla griglia e il fondo.