



ASPARAGI E PARMIGIANO



Ingredienti

10 asparagi bianchi
30 asparagi verdi
100 g di Parmigiano grattugiato
100 g di panna fresca
100 g di mollica di pane di Altamura
100 g di panna vegetale
50 g di albume
2 g di sale
500 g di scalogno pulito

3 g di scarti di asparagi
100 g di zucchero di canna
100 g di patate a fette
10 g di rum

Procedimento

Per gli asparagi:

Mondare gli asparagi e cuocerli in acqua a circa 80°C per 10 minuti.

Per il fondo di Parmigiano:

Portare la panna a bollore, togliere dal fuoco e aggiungere il Parmigiano. Coprire con pellicola e lasciare riposare.

Per la mousse di pane:

Frullare tutto fino a ottenere un composto morbido e liscio.

Per il fondo di asparagi:

Far tostare bene lo scalogno, aggiungere gli asparagi e cuocere finché risultano ben rosolati.

Unire lo zucchero di canna e sfumare con il rum.

Una volta evaporato l'alcol, coprire con acqua.

Cuocere per 1 ora, quindi raffreddare e frullare.