

Timballo di ricotta con uova di quaglia, pancetta croccante e salsa ai funghi



CUCINA: Toscana Creativa

PREPARAZIONE: 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ricotta 400 g
Albumi 80 g
Tuorlo d'uovo 20 g
Pancetta 150 g
Panna 100 g
Pecorino 10 g
Olio extravergine d'oliva 100 g

Per le uova di quaglia:

Uova di quaglia n. 4
Aceto bianco q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Per il timballo di ricotta: Setacciate la ricotta e impastatela con gli albumi, la panna ed il tuorlo d'uovo aiutandovi con la frusta per circa 3 o 4 minuti, aggiungete metà del pecorino e aggiustate di sale e pepe. Ponete negli stampi monoporzione e cuocete in forno per 15 minuti a 160°C. In una padella cuocete la pancetta e tagliatela a strisciole.

Per le uova di quaglia: mettete dell'acqua in una casseruola e portatela a 95°C, aggiungete l'aceto bianco, salate, fate cuocere le uova di quaglia senza guscio fino a farle rapprendere, scolatele e depositatele su carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso.

Per la salsa di funghi: pulite i funghi rimuovendo la terra e tagliateli a fette, trifolateli in padella con olio extra vergine d'oliva, prezzemolo e uno spicchio d'aglio. A parte in un'altra padella fate sciogliere il burro con la farina creando un roux, aggiungete il brodo vegetale e portate a bollore, otterrete una salsina cremosa. Mettete i funghi precedentemente spadellati in padella assicurandovi di rimuovere lo spicchio d'aglio in un mixer e frullate aggiungendo la salsina cremosa, aggiustate di sale e pepe. Sistemate il timballo in piatti piani e sovrapponetevi l'uovo di quaglia, la pancetta croccante e per ultimo la salsa di funghi.

Per la salsa di funghi:

Funghi 200 g
Burro 20 g
Farina 20 g
Aglio n. 1 spicchio
Brodo di verdura 300 g
Prezzemolo q.b.
Sale e pepe q.b.

Timbale z sera ricotta z przepiórczym jajkiem, chrupiącym boczkem i sosem arzwbowvm.



KUCHNIA: Toskańska kreatywna

CZAS PRZYGOTOWANIA: 25 minuty

SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB

Świeża Ricotta 400 g
Białka 80 g
Żółtka 20 g
Boczek 150 g
Śmietanka 100 g
Pecorino 10 g
Oliwa z oliwek Extra vergine 100 g

Na przepiórcze jajka :

Przepiórcze jajka n. 4
Ocet z białego wina d.s.
Sól i pieprz d.s.

PRZYGOTOWANIE: odcedzić ricottę i połączyć z białkami, śmietanką i żółtkami przy pomocy trzepaczki, ubijając przez ok. 3-4 min., dodać połowę startego sera pecorino i doprawić solą i pieprzem do smaku. Wlać do pojedynczych foremek i piec w piekarniku przez 15 min w 160°C. Na patelni usmażyć boczek i pokroić na wąskie paseczki.

Jaja przepiórcze: wlać wodę do garnuszka i podgrzać do 95°C, dodać ocet z białego wina, posolić, gotować jajka przepiórcze bez skorupki aż do ścięcia, odcedzić i położyć na ręczniczku papierowym, by usunąć resztę wody.

Sos grzybowy: oczyścić grzyby z ziemi i pokroić na plasterki, podduścić na patelni na oliwie, z natką pietruszki i ząbkami czosnku. Na drugiej patelni rozpuścić masło z mąką, tworząc roux, dodać wywar warzywny i doprowadzić do wrzenia, tak by otrzymać kremowy sos. Przełożyć wcześniej podsmażone grzyby, upewniając się, że ząbek czosnku został usunięty, do miksera i zmiksować dodając kremowy sos, dodać soli i pieprzu do smaku. Ułożyć timbala na płaskim talerzu i na wierzchu umieścić przepiórcze jajko, boczek i na koniec sos grzybowy.

Na sos grzybowy:

Grzyby 200 g
Masło 20 g
Mąka 20 g
No. 1 ząbek czosnku
Wywar warzywny 300 g
Natka pietruszki d.s.
Sól i pieprz d.s.

