

# NIDO DI TAGLIOLINI CON CREMA DI BARBABIETOLA E SPUMA DI GORGONZOLA

## Utensili:

Sifone, Colino, Mixer ad immersione, Setaccio

## INGREDIENTI per 6 persone:

Tagliolini gr 500

barbabetola rossa bollita gr 500

olio di oliva

sale e pepe q.b

ormaggio gorgonzola gr 300

panna liquida l 1

sedano rapa 1

cipolla rossa 1

lardo o pancetta q.b

## Purea di sedano rapa:

Cuocere in una casseruola il sedano rapa con olio, sale, pepe, cipolla e lardo per circa 1 ora.

Successivamente aggiungere ½ litro di brodo vegetale e proseguire la cottura dolcemente per ancora 30 minuti.

A cottura ultimata frullare con il mixer ad immersione e passare al setaccio (Bimby)

Otterrete una purea molto liscia.

## Purea di barbabietola rossa:

Prendere la barbabietole bollite e frullare con olio sale e pepe.

## Spuma di gorgonzola:

Sciogliere il gorgonzola con del latte a fuoco moderato, successivamente filtrarlo per togliere le impurità.

Al liquido ottenuto aggiungere ¾ di panna liquida e inserire nel sifone.

Per la presentazione finale posare sul fondo del piatto la purea di sedano rapa ed adagiare i tagliolini precedentemente saltati nella purea di barbabietola rossa; ultimare il piatto con la spuma di gorgonzola.

# LA LOCANDA DI PIETRACUPA

[www.locandapietracupa.com](http://www.locandapietracupa.com)

