



Tronchetto Di Patate Con Fondutina Al Rosmarino

Voglia d'inverno, anzi voglia di coccolarsi come meglio ci riesce nella stagione invernale.

Ingredienti

600g di Patate

200g di burro

1 uovo piccolo

50gr parmigiano

piselli

fette di speck

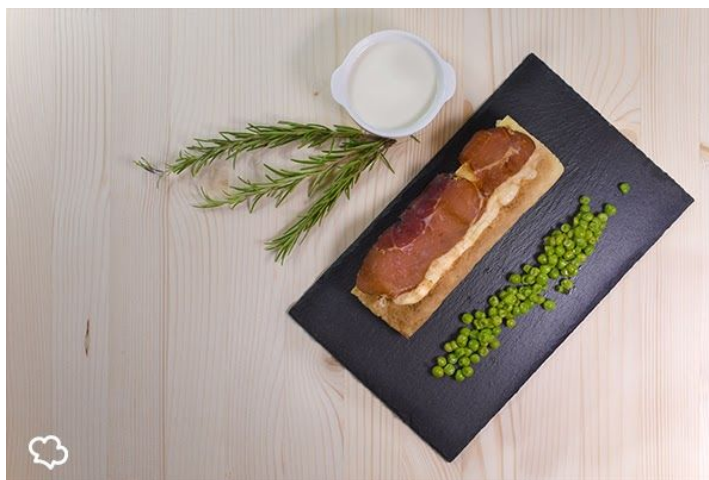
sale

pepe

200ml panna fresca

1 manciata di rosmarino fresco

60gr parmigiano





pizzico di sale

Preparazione

Bollite le patate in acqua salata e procedete come per un purè, quindi spellate e schiacciate le patate, aggiungendo il burro, il parmigiano, il sale e il pepe.

Mescolate energicamente, aggiungendo l'uovo, e continuare a girare fino a quando otterrete un composto liscio e omogeneo.

A questo punto va creata la forma che più piace per il tronchetto (io ho realizzato un "mattoncino", a volte impiego il crea gnocchi della Tupperware e formo alcune strisce arrotondate).

Mettete in forno al grill per 10 minuti circa – controllate quando il vostro tronchetto è dorato, ma non troppo brunito – .

Sulla placca da forno aggiungete anche lo speck, deve asciugarsi e diventare croccante come una cialda.

Scaldare la panna con rosmarino tritato e un pizzico di sale. Per la riuscita di una buona fonduta dovete far arrivare la panna a 60° (basterà un semplice termometro da cucina).

Una volta arrivata a 60° tirate fuori dal fuoco la panna e aggiungete il parmigiano. Girate bene con una frusta, il parmigiano deve essere sciolto.



Rimettete sul fuoco e fate addensare continuando a girare. Versate in un contenitore e coprite con pellicola a contatto se la panna non è usata subito.

Per evitare la fastidiosa pellicina sopra.

Cuocete i piselli al burro: fate sciogliere il burro e appena diventa liquido, anche non del tutto, aggiungete i piselli. Devono rimanere croccanti, altrimenti cambiano colore e forma.

Salate un po' prima di fine cottura.

Nota

Per lo speck e i piselli non ho indicato una quantità specifica perché potete scegliere voi come bilanciare il piatto.

Questa ricetta si può preparare anche un paio di giorni prima, tenendo tutto in frigo coperto da pellicola.

Vi consiglio di non conservare le patate in frigo già passate al grill, ma di riporle come se aveste preparato un gâteau.

Passerete il vostro tronchetto sotto al grill solo al momento effettivo di servirlo. Per la fonduta basterà scaldarla.