

Asparagi alla monferrina

Chef Tommaso Arrigoni

Ingredienti

600 ml di latte (o 400 ml di latte e 200 ml di panna)

10 Asparagi

25/ 30 gr Maizena

150 gr di Parmigiano Reggiano o Grana Padano

Pepe

10 Pomodorini piccoli

50 gr Nocciole

Procedimento

Eliminare la parte dura degli asparagi, pelarli e sbollentarli, avendo cura di lasciarli croccanti.
Scolarli e raffreddarli immediatamente in acqua ghiacciata.

Portare il latte a bollore con la pelle degli asparagi e del pepe macinato. Lasciare in infusione per 10 minuti
Portare il latte a bollore con la pelle degli asparagi e un po' di pepe macinato, lasciare in infusione per 10 minuti e filtrare. Stemperare la maizena con poca acqua fredda e unirla al latte continuando a girare fino al suo bollore; spegnere il fuoco e aggiungere il Grana Padano grattugiato per poi aggiustare di sapore.

Incidere la pelle dei pomodorini, sbollentarli per qualche secondo, raffreddarli subito e pelarli.
Stenderli su una teglia con olio, sale e erbe aromatiche, infornare a 100°C fino a quando non si appassiscono.

Tagliare gli asparagi in piccoli tranci di circa 3 cm e ripassarli in padella con una noce di burro;
salare e pepare e aggiungere i pomodorini per farli scaldare.

Al centro della fondina di portata versare un mescolino di crema, aggiungere gli asparagi e i pomodorini e guarnire con nocciole frantumate ed erbe fresche.