

La Crem Brulè Bourbon e Zucchero di Canna

Ingredienti:

625 gr panna
1 n° stecca vaniglia bourbon
4 n° tuorli d'uovo
150 gr zucchero semolato
50 gr zucchero di canna

Procedimento: portare a 75°c. la panna con la stecca di vaniglia e lasciare in infusione per una decina di minuti. Lavorare in una bacinella i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato, versarvi sopra la panna e mescolare. Versare in cocotte di ceramica il composto e cuocere a bagno maria a 85°c. per 20 minuti, lasciar raffreddare in frigo, cospargere con lo zucchero di canna e caramellarlo con una fiamma.

Chef Remo Cossi

I "Taroz" in Cialda di Grana Grosina e Funghi Porcini

Ingredienti:

250 gr patate lessate
100 gr grana grosina grattugiato
100 gr fagiolini lessati
50 gr funghi porcini
50 gr bacon affumicato
200 gr formaggio di latteria
10 gr cipolla
90 gr burro
q.b. sale

Procedimento: preparare della cialda con il grana grattugiato in una padella antiaderente. Sbucciare e grattugiare le patate grossolanamente. Intanto in una padella fare un soffritto con il burro, la cialda tritata e il bacon a joulienne, aggiungere le patate, i fagiolini e il formaggio della latteria tagliato a pezzettini. Mescolare fino a che il formaggio si sarà sciolto e servire nella cialda con un cucchiaino di funghi porcini saltati in padella con olio extravergine e sale q.b.

Chef Remo Cossi