



Raffinata Primavera

Freschezza primaverile

Ingredienti

350 gr di piselli freschi

350 gr di fave fresche

1 limone

1 patata piccola

50 gr di pecorino grattugiato

30 gr di guanciale

Pepe

Olio

Sale





Preparazione

Per la realizzazione di questo piatto dovete iniziare dalle fave e dai piselli.

Sgranate delicatamente le fave fresche e i piselli, cercando di non rompere interamente il loro baccello.

Lo so, questo è un lavoro minuzioso che vi richiederà un po di tempo, ma se ce l'ha fatta una frettolosa come me ce la potete fare anche voi.

Comunque, terminato questo odioso lavoro, tenete da parte 50 gr di fave e 50 gr di piselli. Con il restante fatene una crema.

Sbollentate perciò i 300 gr di fave e piselli freschi che avete avanzato e frullate poi il tutto aggiungendo la patata bollita, olio, sale e pepe.

Dovrete ottenere una crema abbastanza densa e omogenea.

In una padellina antiaderente fate sudare il guanciale fino a renderlo croccante. Poi mettete da parte.

In un'altra padellina antiaderente, invece, fate delle cialdine di pecorino.

Versate, dunque, circa un paio di cucchiaini alla volta di pecorino grattugiato, concentrando il formaggio sul centro della padella.

Tenete il fuoco medio-basso e controllate continuamente la cialda, potrebbe bruciare in brevissimo tempo.

La vostra cialda sarà pronta quando la grana grattugiata inizierà prima a sciogliersi, poi ad addensarsi e prendere forma. Non sarà mai del tutto rappresa, croccante, quindi se quando la andate a togliere vi sembrerà ancora un po molle, tranquilli è normale. Si rapprenderà del tutto una volta raffreddata completamente.

Quando avrete pronta anche la cialda di pecorino, sarà il momento di assemblare il piatto.

Prendete un baccello di pisello aperto a metà che avrete precedentemente lavato e asciugato.



Con l'aiuto di una sac a poche, riempite il baccello con delle punte di crema.

Adagiate, quindi, sopra di esse delle fave e dei piselli freschi, dei pezzetti di guancia croccante e delle scaglie di cialda di pecorino.

Procedete così per tutti i vostri commensali.

Una volta che avrete terminato di comporre i piatti, sedetevi e preparatevi a gustare il gusto dolce ma deciso di un'elegante primavera.