

Ricette d'Autore

Bignè al Taleggio, crema di Mandorle e Latte di montagna

Per 10 persone

Bignè al taleggio

- 250g farina
- 80g latte
- 80g acqua
- 20g lievito birra
- 80g tuorli d'uovo
- 65g albumi montati a neve
- 300g taleggio
- 2 fogli pasta a fillo
- 1lt olio d'arachide per friggere

Sciogliere il lievito nell'acqua e nel latte appena intiepiditi, aggiungere la farina, i tuorli e gli albumi montati a neve.

Lasciare riposare per circa 30 minuti.

Tagliare 10 cubi di taleggio e avvolgerli nella pasta fillo inumidita e conservare in frigorifero.

Preparare delle frittelle col taleggio e l'impasto per bignè e friggere in olio d'arachide a 165°.

Crema di mandorle e latte di montagna

- 300g mandorle
- 120g latte fresco di montagna
- 1 rametto di timo
- 1 piccolo spicchio d'aglio senza l'anima
- 30ml olio d'oliva
- 20g zucchero a velo
- 80ml brodo vegetale
- Sale grosso

In una pentola con l'olio, l'aglio ed il timo cuocere le mandorle pelate e tritate, aggiungere il brodo vegetale, una volta ridotto aggiungere il latte di montagna e lo zucchero a velo.

Portare a cottura e passare al mixer aggiungendo un pizzico di sale, ottenendo una composto morbido e cremoso.

Presentazione

Disporre sul fondo dei 10 piatti di servizio la crema di mandorle e latte di montagna, adagiarvi sopra i bigne di taleggio, decorare con della scorza di limone candito e dei fiori eduli.

