

SPUMA DI ZUCCA AFFUMICATA, CASTAGNE AI PORRI DI CERVERE E CIALDA DI GRANO SARACENO

INGREDIENTI:

500 gr. zucca

300 gr. castagne

1 porro

farina di grano saraceno q.b.

olio evo q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Attrezzature non usuali: sifone

Cuocere la zucca in forno a 180° gradi per 30 minuti. Affumicarla a freddo e frullarla; mettere il composto nel sifone.

Cuocere le castagne, già pulite, in acqua per 5 minuti.

Soffriggere i porri tagliati finemente, aggiungere le castagne e portare a cottura.

Per la cialda, cuocere il grano saraceno come una polenta. Stendere su carta da forno e seccare in forno; al termine, friggere in olio bollente.