



MASSIMILIANO TORTEROLO IN CASCINA FACELLI

“Spunti di cucina all’oro giallo di Cascina Facelli”

Biancomangiare di capra

Ingredienti per quattro intenditori:

- Una toma di capra di media stagionatura.
- Un mazzetto di asparagi (meglio reperire il violetto d’Albenga).
- 30 gr. di bottarga di muggine (parliamo di Sardegna).
- 200 ml. di panna fresca.
- Olio evo, sale e pepe q.b.
- Un mazzetto di erbe aromatiche (timo, rosmarino, alloro).
- 4 /6 stampini in alluminio monoporzione imburrati e infarinati.
- 200 gr. di albume d’uovo di cascina.
- Un cucchiaino di pistilli di zafferano Cascina Facelli.
- 60 gr. di un buon pane rafferma.

Come organizzarsi:

Iniziamo col preparare il composto del biancomangiare amalgamando panna, toma, zafferano e albume nelle stesse quantità (frullare i 4 elementi con un minipimer) e correggere il composto di sale e pepe nero.

Riempire gli stampini sino a $\frac{3}{4}$ di composto e cuocere in una placca alta a bagnomaria in forno preriscaldato a 150° per 25 minuti circa. Il biancomangiare sarà pronto quando appoggiando un dito in superficie risulterà appena sodo.

Pulire gli asparagi eliminando la base coriacea con uno spelucchino e con un pelapatate i filamenti; sbollentarli per circa 3 minuti in acqua bollente e salata poi raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio, colarli e mantenerli a parte.

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com

www.cascinafacelli.com



Essiccare un poco le aromatiche vicino ad un camino o in forno a bassa temperatura, porle in un tegamino d'acciaio, bruciarle leggermente e soffocare la fiamma coprendole con olio evo. Aggiungervi un pizzico di sale, frullare per poco con un minipimer, lasciar riposare per circa 2 ore dopodiché filtrarlo mediante un panno di lino e conservarlo in un'ampolla.

Prepariamo il crumble tostando per bene il pane in un padellino con olio, sale e uno spicchio d'aglio in camicia.

Quando il pane sarà raffreddato tritarlo finemente e, in un piccolo recipiente, aggiungervi la bottarga ugualmente sminuzzata.

Disposizione nel piatto:

Sformare i biancomangiare disporli su di una placca foderata di carta forno e farli colorire per poco in forno preriscaldato per circa 6 minuti. Piazzare lo sformato al centro di un bel piatto caldo, porre tre asparagi leggermente spadellati con olio e sale, uno sullo sformato e due alla base del piatto.

Terminare con un cucchiaino d'olio al barbeque e un cucchiaino di crumble.

Massimiliano consiglia:

Nessun ingrediente è banale, nemmeno i basilari (sale, olio); tutti hanno il proprio ruolo e la qualità determina il risultato finale. In questo piatto mettiamo in evidenza l'interazione tra territori: la Sardegna parla di sé con la bottarga di Cabras, l'erbaceo dell'asparago violetto vi farà sentire tra le primizie della piana d'Albenga e poco più su sentirete lo stesso profumo che conferisce l'olio al barbeque: sentore di macchia mediterranea, fiori di timo, mirto, carciofo, rosmarino, Liguria. Quando assaggerete il biancomangiare...be'... si arriva in Langa, dove tutto è partito, dove il sapore del latte di capra sposa con eleganza i pistilli di zafferano fiorito nei campi che incorniciano Cascina Facelli.

Questo è il consiglio più grande che, insieme ad Ermanno e Tiziana, mi sento di darvi: raccogliere ingredienti più o meno poveri, sceglierli con cura e lavorarli con rispetto e rigorosa semplicità perché insieme possano emozionarvi al palato e, con un piatto ben eseguito, voi possiate raccontare quanto sia bello dove vivete.

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com

www.cascinafacelli.com