

Mousse di lardo di colonnata , caprino e frutti di bosco

Ingredienti per 12 pezzi

Per il cremoso di lardo e caprino

100 gr di lardo di colonnata

60 gr fette di lardo di colonnata per decorare

200 gr caprino

4 gr tartufo nero

5 gr colla di pesce

sale e pepe q.b

Tagliate il lardo a dadi e frullatelo , unite il caprino e lavorate con cura , incorporate la colla di pesce precedentemente sciolta , il tartufo e regolate di sale e pepe .

Per il tappeto veneziano

50 gr cremoso di lardo e caprino

5 gr clorofilla di spinaci

5 gr polpa di rapa rossa

5 gr concentrato di pomodoro

2 gr zafferano in polvere

dividere il cremoso in 4 coppete e unire in ciascuna coppetta un colorante naturale , mescolare le singole coppette e tamponare con le dita il fondo di una terrina rivestita con carta fata .

Porre in abbattitore e una volta freddo coprire con il cremoso di lardo e caprino , conservare in frigo

Per il bisquit salato

3 rossi d'uovo

20 gr miele

7,5 gr zucchero

50 gr farina 00

40 gr farina di pistacchio

60 gr acqua

3 bianchi d'uovo

15 gr zucchero

un pizzico di sale

Montare i rossi d'uovo col miele e una parte di zucchero , unire le farine setacciate e il sale , mescolare e aggiungere l'acqua poco alla volta e alleggerire con gli albumi montati a neve con la restante parte di zucchero .

Infornare a 170 ° per circa 10 min.

Per la Composizione finale

12 ribes rossi

6 mirtilli tagliati a meta

12 fette lardo

2 spaghetti fritti

20 gr di cacio nocello

con l'aiuto di un coppapasta fare le forme sia di cremoso che di bisquit e sovrapporli .

Sbianchite gli spaghetti, tagliateli nella lunghezza di 3 cm e frigeteli .

Avvolgete ogni fetta di lardo su uno spaghetti fritto ricavando in questo modo dei piccoli cornetti decorare ogni singolo pezzo con un cornetto di lardo di colonnata , un ribes rosso , un mirtillo , una foglia di aneto e un trancio di cacio nocello e un crostino di pasta sfoglia .