

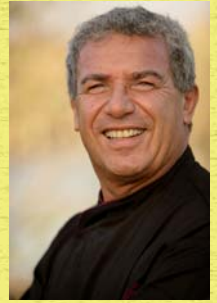
LE RICETTE DI MONDO TARTUFO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 fogli di wafer 10x6 cm
- 300 g di funghi champignon
- 400 g di tonno passato al passaverdura
- 20 g di tartufo nero pregiato ferrarese
- 100 g di ananas tagliati a piccolissimi cubetti
- Un cucchiaino di salsa di soia
- Un quarto di spicchio di aglio + uno spicchio
- Una grattata di scorza di limone
- 20 g di origano fresco tritato
- 100 g di yogurt magro
- 50 g di panna
- Qualche goccia di limone
- Olio extra vergine di oliva del Garda qb
- Sale e pepe qb
- 8 stampini di plastica 10x6
- Un sifone e cariche di gas

di Igles Corelli
"Locanda della Tamerice"
Ostellato (FE)



WAFER CON TONNO, TARTUFO, FUNGHI, ANANAS, SPUMA ACIDA

PROCEDIMENTO

Pulire i funghi, tagliarli a fette, saltarli in padella con uno spicchio di aglio in camicia e un filo di olio extra vergine di oliva. Tritarli, aggiungere il tartufo e far raffreddare. Amalgamare i funghi con il tonno e l'ananas, l'origano fresco tritato, la scorza del limone e la soia. Regolare di sale e pepe.

In stampini delle stesse dimensioni del wafer versare una porzione di farcia alta un centimetro. Riporre in frigo per una notte.

PRESENTAZIONE

Mettere al centro del piatto un foglio di wafer, alternare due volte una porzione di farcia a un foglio di wafer e ricoprire infine con un foglio di wafer. Versare la panna, lo yogurt e il limone in un sifone, con un pizzico di sale. Chiudere il sifone e lasciarlo in frigo per qualche ora. Agitare e terminare la presentazione con un poco di spuma.