

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

1 Maggio 2010

Budino di Asparagi

INGREDIENTI - PER 4 PERSONE

Asparagi, 450 grammi (scegliete la razza più pregiata disponibile)

2 uova fresche, Farina bianca 00, 40 grammi, Burro, 50 grammi, Prosciutto cotto in un unico trancio, 40 grammi

Panna da montare non zuccherata, una confezione da 0,200 litri, Sale

Pangrattato tritato molto fine, un pugno abbondante

ATTREZZATURA NECESSARIA

Stampo da creme caramel da circa mezzo litro

Pentola per la bollitura degli Asparagi, Schiumarola grande, Terrina, 2 tazzine

Cucchiaino da cucina (sconsiglio sempre quelli di legno ma usate quello che avete)

Minipimmer e contenitore alto per montare gli albumi e la panna

Teglia da forno per il bagnomaria, alta quasi quanto lo stampo da creme caramel, Coltello

LA DELICATEZZA E' L'ELEMENTO ESSENZIALE PER LA BUONA RIUSCITA DI QUESTA RICETTA

1	Tagliate a cubetti il burro e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente
	Date una rapida sciacquata agli Asparagi lasciandoli legati a mazzo e lessateli in acqua poco salata, lasciandoli molto al dente (dipende dalla dimensione, comunque per circa 10 minuti dal bollo dell'acqua, a fiamma minima per mantenere il bollore)
2	Scolateli delicatamente con una schiumarola e, una volta liberato il mazzo, separate la parte più morbida dalla parte dura che getterete. Lasciate freddare da una parte
3	In una terrina mettete i dadini di burro ammorbidito e cominciate a mescolare con il cucchiaino da cucina fino a quando il burro diventerà cremoso. Rompete le uova e separate i tuorli (rossi) dagli albumi (bianchi), mettendoli in due tazzine
4	Continuando a lavorare con il cucchiaino aggiungete uno alla volta i tuorli con un pizzico di sale. Il composto, dopo qualche minuto sarà ben amalgamato, soffice e spumoso
5	Mettete gli albumi in un contenitore e con il minipimmer montateli a neve ben ferma. Movimenti lenti e circolari per incorporare aria negli albumi che si monteranno facilmente. Ci vorranno un paio di minuti
6	Trasferite delicatamente con un cucchiaino gli albumi a neve nella terrina del composto di burro e mescolate adagio per incorporare il tutto senza danneggiare la morbidezza del composto
7	Aggiungete a pioggia, piano piano, la farina nella terrina continuando a mescolare lentamente. Tagliate il prosciutto a dadini molto piccoli e aggiungetelo al composto. Mescolate di continuo per qualche minuto
8	Tagliate gli asparagi a pezzetti di menù di un centimetro. Aggiungeteli al composto, sempre mescolando
9	Mettete la panna nel contenitore che avete usato per montare gli albumi e, sempre con il minipimmer, montatela. Fate dei movimenti lenti con il minipimmer affondandolo nella panna e lasciandolo uscire ogni tanto affinché l'aria si possa incorporare per montare la panna ben ferma
10	Prelevate dal contenitore un cucchiaino e mezzo di panna ed aggiungetela delicatamente al composto amalgamando per bene
11	Accendete il forno stabilizzando al temperatura a circa 160 gradi
12	Imburrate per bene lo stampo da creme caramel e spolveratelo completamente all'interno con il pangrattato finissimo. Rovesciate lo stampo e lasciate cadere il pangrattato in eccesso
13	Versate il composto nello stampo
14	Posizionate lo stampo nella teglia e solo ora aggiungete acqua tiepida fino a raggiungere il livello di tre quarti dell'altezza dello stampo stesso
15	Facendo molta attenzione posizionate la teglia nel forno e lasciate cuocere per circa 45 minuti. L'acqua non dovrà mai bollire, se dovesse succedere abbassate leggermente la temperatura del forno
16	Il composto si rassoderà. Verificate toccando la superficie con il tondo di un cucchiaino da caffè; se fosse ancora eccessivamente morbida lasciate cuocere ancora qualche minuto
17	Spegnete il forno e lasciateci il bagnomaria ancora per circa 5 minuti poi sformate lo stampo su un piatto di portata e servite caldo
18	Gusterete la straordinaria delicatezza di questo piatto
19	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere