



CIPOLLA CAMELLATA, GRANA PADANO RISERVA D'O CALDO E FREDDO

INGREDIENTI per 4 persone:

Per la cottura delle cipolle:

2 n° cipolle sbucciate e tagliate a
meta' (diametro di 8 cm circa)

Per la feuilletage minute:

50 g. farina
50 g. burro
2 g. sale
10 g. acqua fredda

Per lo zucchero cristallizzato:

85 g. burro
125 g. zucchero

Per la crema fredda:

50 g. panna
10 g. acqua
30 g. zucchero
20 g. Grana Padano Riserva D'O
grattugiato
8 g. sale

Per la crema calda:

50 g. latte fresco
20 g. Grana Padano Riserva D'O
grattugiato
8 g. sale

Per la finitura:

4 g sale Maldon (sale a scaglie)

PROCEDIMENTO:

Per le cipolle:

Cuocere al vapore per 20 minuti le cipolle.

Per la feuilletage minute:

Impastare tutti gli ingredienti, con l'aiuto di un matterello dare sei giri semplici con un intervallo di 30 minuti ogni due.

Stendere la sfoglia allo spessore di 2 mm e tagliarla in quadrati di 8 cm per lato.

Per lo zucchero cristallizzato:

Sciogliere il burro con lo zucchero, cuocere per 5 minuti, togliere dal fuoco, fare riposare 10 minuti, eliminare il siero del burro affiorato in superficie, lasciare raffreddare ed utilizzare lo zucchero cristallizzato.

Per la crema calda:

Fare bollire il latte con il sale, levare dal fuoco, aggiungere il Grana Padano Riserva D'O, scioglierlo, filtrare la salsa e mantenerla al caldo.

Per la crema fredda al Grana Padano Riserva D'O:

Fare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, aggiungere la panna, portare il composto a 55°C amalgamare il Grana Padano Riserva D'O, filtrare, lasciare raffreddare e mantecare nella gelatiera

FINITURA:

Disporre 10 g. di zucchero cristallizzato in ogni singolo stampo, adagiare la cipolla e coprire con la feuilletage minute, cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa.

Nappare il piatto con un cucchiaino di salsa calda, adagiare la cipolla, terminare con poco Grana Padano Riserva D'O freddo e del sale Maldon (sale a scaglie)

TAGLIO
SARTORIALE



Consorzio Tutela Grana Padano