



Elvea, festa all'italiana

Cracker di farina di pesce con lardo di Breydel laccato e spuma di pomodoro



ingredienten voor 4 Persone

100 g di	lardo di Breydel
Espuma	
200 g di	maionese
40 g di	senape
50 g di	panna
30 g di	albume
30 g di	ELVEA Pomo e Legumi
1 pizzico di	polvere di paprika affumicata

Lak

50 g di	miele
30 g di	teriyaki
10 g di	salsa di soia
20 g di	ketchup
5 g di	sciroppo di zenzero

Kroepoek

80 g di	farina di tapioca
15 g di	cipolla
0,50 spicchi di	aglio
30 g di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
50 g di	brodo di pollo
	pepe
	sale

Preparazione

- Mescola gli ingredienti per la spuma. Introduci in un sifone e ruota su tre bombolette di gas sul flacone.
- Mescola gli ingredienti per i cracker di farina di pesce nel termomix. Spalmane uno strato il più possibile sottile su una teglia e fai cuocere per dieci minuti a 100°C nel forno a vapore.





Elvea, festa all'italiana

- Fai poi seccare l'impasto per un'ora in forno a 80-90°C. Una volta secco, taglialo a pezzetti e friggi a 180°C fino a quando i cracker saranno dorati.
 - Mescola tutti gli ingredienti per la laccatura. Aggiungi il lardo e fai cuocere per cinque minuti in forno preriscaldato a 180°C.
 - Disponi un pezzetto di lardo di Breydel su ogni cracker e rifinisci con un tocco di spuma.
- Made by Wout - Culinaire Ambiance

