

Lo sformato di pecorino di chef Brovelli

Pubblicato: Mercoledì 16 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de "Il Sole" di Ranco, **Massimiliano Celeste** de "Il Portale" di Pallanza, **Rita Possoni** del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Valazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. ([GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO](#)). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "**Le ricette di Natale 2015**" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure da domani 2 dicembre [on line sul sito di Tigros](#).*

La ricetta di oggi è di **Davide Brovelli**, del ristorante **Il Sole di Ranco**, quinta generazione di una famiglia di ristoratori ora "sbarcato" con una nuova avventura a Milano, nella zona della nuova Darsena.

La ricetta di oggi è un modo diverso di proporre un entrée: **sformato di pecorino, cialde di caciocavallo e spuma di testadura di capra**.



SFORMATO DI PECORINO, CIALDE DI CACIOCAVALLO E SPUMA DI TESTADURA DI CAPRA

Ingredienti

Per 4 porzioni

Per il flan:

50 g di pecorino romano D.o.p.
50 g di formaggio di pecora stagionato in grotta
200 g di ricotta
200 g di panna
150 g di albume
60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Sale e pepe
Noce moscata
Burro
Pangrattato

Per le cialde:

Una manciata di Parmigiano Reggiano grattugiato
50 g di caciocavallo stagionato in grotta

Per la spuma:

225 g di latte
225 g di panna
100 g di testadura di capra

Per la decorazione:

Spinaci freschi
Olio extravergine di oliva

Preparazione

Per il flan:

grattugiare il pecorino e il formaggio di pecora stagionato in grotta e mixarli con la ricotta, la panna, gli albumi, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata con un frullatore ad immersione. Fare attenzione a non fare montare il composto. Imburrare 4 stampini per il flan e spolverarli con del pangrattato. Riempirli con il composto preparato. Preriscaldare il forno a 140°C, disporre gli stampini in una teglia con dell'acqua per una cottura a bagnomaria e fare cuocere per 30/40 minuti.

Per le cialde:

grattugiare il caciocavallo. Mescolare il Parmigiano Reggiano grattugiato con il caciocavallo grattugiato. Spargere in modo uniforme il mix di formaggi su un disco di plastica che possa essere passato nel microonde. Cuocere al microonde alla massima potenza per 20 secondi. Lasciare raffreddare.

Per la spuma:

grattugiare il formaggio di capra testadura. Mescolare gli ingredienti e portare tutto a 50°C. Lasciare riposare per 2 ore. Passare il composto ottenuto in un colino a maglie fini e mettere poi tutto in un sifone con la carica. Lasciare riposare almeno un'ora in frigorifero. Per chi non avesse il sifone è possibile fare ridurre la salsa filtrata in un pentolino fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Composizione del piatto:

Posizionare sul fondo del piatto gli spinaci spadellati con un velo di olio extravergine di oliva. Aggiungere la spuma. Disporre al centro il flan e ricoprire con la cialda sbriciolata grossolanamente.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it