

Tortino di cipolla con fonduta di taleggio

Tortino di cipolla con fonduta di taleggio e clorofilla.

Il modo più semplice e veloce per caramellare lo zucchero creando una crosticina gustosa e croccante è quello di usare il cannello, ovvero, un piccolo lanciafiamma da saldatore a gas che emette una piccola fiamma che consente di caramellare velocemente qualsiasi piatto.

Un tempo utilizzato solo dai pasticceri più esperti, oggi, il cannello è un oggetto di uso comune anche in molte cucine casalinghe e in commercio esistono modelli molto semplici e maneggevoli da usare.

Se non ne possedete uno, ma, avete la necessità di caramellare un dolce o una torta è possibile caramellare senza cannello, ottenendo lo stesso risultato utilizzando il grill del forno.



Procedimento per il tortino

Mondare e tagliare a julienne le cipolle.

Tagliare a brunoise finissima la pancetta.

In una pentola fare scaldare l'olio, aggiungere la pancetta e fare rosolare

Una volta che la pancetta sarà rosolata, aggiungere le cipolle e proseguire la cottura per circa 2 ore.

Una volta che saranno pronte, aggiustare di sale e lasciarle raffreddare.

Ingredienti

5kg di cipolle

200 g di pancetta

150 ml di latte

105 g di olio di semi

105 g di farina

Taleggio q.b.

Prezzemolo q.b.

Acqua gasata q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Zucchero di canna q.b.

Procedimento x la clorofilla

Frullare in un recipiente le foglie del prezzemolo con l'acqua, passare l'ottenuto al setaccio a maglia fine ricavando il liquido, rifrullare il tutto e ripetere la

setacciatura.

Mettere il liquido precedentemente ricavato sul fuoco per fare sì che si divida in due parti, una solida e una liquida.

Passare il liquido ottenuto a setaccio e frullare aggiustando di sale e pepe

Procedimento per la fonduta

In una pentola, mettere l'olio di semi e la farina per creare il roux, continuando a cuocere fino ad arrivare ad una colorazione bruno chiaro.

Nel frattempo portare a ebollizione il latte versarlo nel roux precedentemente fatto e frustare fino a rendere il composto omogeneo.

Infine aggiungere il taleggio e amalgamare fino al suo incorporamento.

Impiattamento

Prendere le cipolle, adagiarle dentro ad un coppa pasta e ricreare un tortino.

Cospargere la base del tortino con zucchero di canna e caramellizzare con l'aiuto di un cannello.

Cospargere il tortino di fonduta al taleggio e ultimare con schizzi di clorofilla

Abbinamento

Un abbinamento fantastico è con il Franciacorta Bianco, prodotto con uve di Pinot Bianco e Chardonnay, colore giallo limpido e brillante, profumo fiorito e fruttato, sapore fresco e piacevolmente acidulo.