



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



CREMA PARMANTIER

INGREDIENTI:

Patate Gr 500 (sporche)
Pancetta Fresca Gr 35 (salata)
Sedano Fresco Gr 50 (sporco)
Cipolla Bianca Gr 50 (sporca)
Carota.Fresca Gr 30 (sporca)
Prezzemolo 1 (10 cm di gambo)
Farina di Grano Tenero "0" Gr 20
Burro Fresco Gr 40
Olio E.V. d'Oлива Gr 25
Parmigiano Reggiano Gr 35 (grattugiato)
Uova di Gallina 2 (tuorlo)
Panna Liquida Gr 80
Pane da Toast 6 (fette)

PROCEDIMENTO:

In un tegame, a fuoco basso, fare sciogliere, con l'olio d'oliva, la pancetta pestata fine, dopo 5 minuti unire il sedano, la cipolla e la carota tagliate a pezzetti, fare rosolare bene e poi aggiungere la farina, mescolare molto bene e dopo 2 minuti aggiungere le patate lavate, pelate e tagliate a pezzi, il gambo del prezzemolo e due litri di acqua e cuocere per circa un'ora e mezzo, sempre a fuoco basso.

Dopo un'ora e mezzo passare il tutto col passaverdura, stampo fine, deve risultare una crema non densissima ma neanche liquida.

Se la crema è liquida addensarla con della maizena (amido di mais) sciolta nel latte freddo e aggiunta poco per volta, mentre la crema bolle, fino alla densità giusta.

Dopo averla passata, ed eventualmente addensata, dovete aggiungere, fuori dal fuoco, nell'ordine i rossi d'uovo, la panna, il burro e il parmigiano reggiano mescolando delicatamente con una frusta. Togliere la frusta e tenere al caldo fino a quando non la mangiate.

Se la preparate il giorno prima lasciatela pure raffreddare e scaldatela solo a bagno maria, per fare questo serve tempo, quindi cominciate almeno 45 minuti prima di usare. Si serve accompagnata da crostini di pane da toast tagliato a cubetti e tostati in padella con poco burro.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com