



Vizio & Sfizio

SFORMATO DI GRANA PADANO CON MOSTARDA DI PERE E RIDUZIONE DI BALSAMICO (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

200 gr. Grana Padano 12 mesi
3 uova
100 gr. panna fresca
50 gr. latte
250 gr. Condimento San Giacomo (Acetaia San Giacomo)
100 gr. miele di castagno (Apicoltura Pancaldi)
100 gr. mostarda di pere (Corte Donda)
20 gr. burro
2 cucchiaini di farina
prezzemolo
sale e pepe bianco

PROCEDIMENTO

Grattugiate il formaggio, riunitene metà nel mixer insieme con le uova, la panna, il latte, un pizzico di sale ed il pepe bianco. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Imburrate ed infarinate 4 stampini monoporzione e distribuitevi il composto; sistemate in una teglia con un poco di acqua calda e cuocete a bagnomaria in forno a 90° per circa 1 ora. Realizzate delle cialde a triangolo con l'altra metà del formaggio, spargendolo sopra piccole teglie antiaderenti e cuocendole in forno già caldo a 180° finchè non si sarà sciolto ed avrà assunto un colore dorato.

Per la riduzione: scaldare in una pentola il miele fino a farlo caramellare, quindi versate il condimento balsamico e lasciate ridurre fino ad avere una consistenza sciropposa. Una volta raggiunta la cottura, estraete gli stampini dal forno, lasciateli intiepidire e sformatene uno su ciascun piatto, precedentemente decorato con un zig-zag di riduzione di balsamico ed un po' di prezzemolo tritato. Guarnite lo sformatino con una cialda al formaggio, nappate con un poco di riduzione ed affiancate la mostarda di pere.

Buon Appetito !!!