

Copertura per piatti gratinati

È una preparazione speciale, capace di trasformare i piatti gratinati in una delicata prelibatezza. Un coronamento squisito sia per dolci tentazioni che per piatti salati o caldi a base di patate, verdure varie o frutti di bosco.



Tempo preparazione:

25 minuti

Tempo di cottura:

10 minuti

Dosatura:

Per 4 persone

Elenco ingredienti

2 tuorli d'uovo
1 cucchiaio di Noilly Prat (Vermouth)
1 cucchiaino di curry in polvere
½ cucchiaino di sale marino
1 pizzico di pepe di Caienna o comune
pepe nero macinato al momento
100 ml di panna
1 cucchiaio di parmigiano (grattugiato)
2 cucchiai di panna montata (facoltativo)

Istruzioni per la preparazione

(variabile a seconda del tipo di ortaggi o frutti da gratinare. Questa preparazione puo' essere utilizzata anche come base per una quiche vegetariana)

1. Monta il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura a 50°C e la velocità a 6. Mescola i tuorli d'uovo con il Noilly Prat e le spezie. Togli il composto dal recipiente.
2. Versa la panna nel recipiente svuotato, regola la temperatura al massimo e la velocità a 3, porta a bollore. Trasferisci nuovamente nel recipiente il



composto a base di uova, mescola con la temperatura impostata a 50°C e la velocità a 4 finché il tutto comincerà ad addensarsi. Unisci il parmigiano grattugiato. Porta la temperatura a zero e continua a mescolare finché il composto si sarà raffreddato.

3. Prima di procedere alla “gratinatura” nel forno caldo, è possibile aggiungere al composto 30ml (2 cucchiai) di panna montata.