



*Elvea, festa all'italiana*

## Cracker di farina di pesce con lardo di Breydel laccato e spuma di pomodoro



### ingredienten voor 4 Persone

100 g di	lardo di Breydel
<b>Espuma</b>	
200 g di	maionese
40 g di	senape
50 g di	panna
30 g di	albume
30 g di	ELVEA Pomo e Legumi
1 pizzico di	polvere di paprika affumicata

### Lak

50 g di	miele
30 g di	teriyaki
10 g di	salsa di soia
20 g di	ketchup
5 g di	sciroppo di zenzero

### Kroepoek

80 g di	farina di tapioca
15 g di	cipolla
0,50 spicchi di	aglio
30 g di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
50 g di	brodo di pollo
	pepe
	sale

### Preparazione

- Mescola gli ingredienti per la spuma. Introduci in un sifone e ruota su tre bombolette di gas sul flacone.
- Mescola gli ingredienti per i cracker di farina di pesce nel termomix. Spalmane uno strato il più possibile sottile su una teglia e fai cuocere per dieci minuti a 100°C nel forno a vapore.





## *Elvea, festa all'italiana*

- Fai poi seccare l'impasto per un'ora in forno a 80-90°C. Una volta secco, taglialo a pezzetti e friggi a 180°C fino a quando i cracker saranno dorati.
  - Mescola tutti gli ingredienti per la laccatura. Aggiungi il lardo e fai cuocere per cinque minuti in forno preriscaldato a 180°C.
  - Disponi un pezzetto di lardo di Breydel su ogni cracker e rifinisci con un tocco di spuma.
- Made by Wout - Culinaire Ambiance

