



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 |
| Espuma | |
| 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

