



ISPIRAZIONI DEGUST


DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

Gelato cremoso al Grigio

con cipolle rosse stufate nel Lagrein,
patate lesse e fette di pane tostato

Ricetta per 4 persone

100 g. di Grigio
400 ml di panna
3 tuorli d'uovo
Sale e pepe q.b.

4 piccole cipolle rosse
150 g di zucchero
350 ml di Lagrein
cumino
1 cucchiaio di olio di oliva

12 fette tostate di pane lievitato

4 patate lesse calde

Preparazione

Sciogliere a bagnomaria la panna con il formaggio e i tuorli d'uovo. Condire con sale e pepe, lasciar raffreddare e, servendosi del gelatiere, trasformare in un gelato cremoso. Stufare brevemente le cipolle rosse con un po' d'olio di oliva in un tegame alto, smorzare con il Lagrein, aggiungere zucchero e cuocere fino a quando lo sciroppo al vino si addensa. Imburrare le fette di pane e tostarle al forno.

Guarnizione

Servire il gelato cremoso in una terrina fredda, posarvi sopra le cipolle rosse e insaporire con qualche goccia di sugo al vino rosso. Disporre le patate ancora calde su un piatto e servire con fette di pane tostato.

