



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003316 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 29 Lug 2020 alle ore 12:30**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## **Babbà ai funghi porcini cotto a vapore su crema di blu di bufala e noci**

Una ricetta dello chef Antonio Cioffi del Ristorante La Vecchia Cantina di Ravello per il volume 2020 del Team Costa del Cilento.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

200 g Farina manitoba  
4 g Sale  
14 g Lievito di birra  
250 g Uova intere  
70 g Burro  
300 g Funghi porcini  
Q.b. Olio extravergine di oliva  
30 g Cipolla tritata

Per la salsa:

200 g Formaggio blu di bufala  
200 g Panna da cucina

Per la decorazione:

n.30 Gherigli di noci  
30 Cubetti di pomodoro  
Q.b. Polvere di porcini essiccati  
Q.b. Insalatina novella

### **Preparazione**

Tritare la cipolla e farla rosolare con un poco di olio extravergine; aggiungere i porcini tagliati a cubetti, farli rosolare, aggiungere un pizzico di sale e mettere da parte per farli raffreddare.

Nella planetaria con la foglia mettere la farina Manitoba, il sale e il lievito; mescolare e aggiungere poco alla volta 200 grammi di uova, far impastare con velocità massima fino a che l'impasto non si lega; aggiungere il burro a pezzetti e farlo assorbire all'impasto; infine aggiungere il restante delle uova e impastare fino a quando l'impasto non si stacca dalle pareti, aggiungere i funghi e far lievitare l'impasto coperto per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo imburrare gli stampi per babbà mignon e riempirli a metà con l'impasto. Far lievitare fino a quando non raggiunge il bordo formando una cupola, infornare in forno a vapore a 90 C° per circa 15 minuti.

Nel frattempo preparare la salsa facendo bollire la panna in un pentolino, aggiungendo il formaggio blu di bufala; mescolare con una

frusta per rendere cremoso il tutto. Tagliare i cubetti di pomodoro e pulire le noci, ricavando i gherigli.

Per impiattare: su sei piatti distribuire la crema sul fondo; sfornare i babbà adagiandone due per piatto sulla crema; mettere a cerchio i pomodori e i gherigli, porre un ciuffo di insalatine novelle e spolverare con la polvere di porcini.