



Ricetta N. RE000387

Registrata in data 01 Apr 2016 alle ore 09:45

da ELENA MAGDA TAFURI

## Venice during the sunset

Un richiamo romantico ai colori del tramonto con il pomodoro e poi la falda di cipolla che ricorda la classica gondola veneziana.

Tempo di preparazione: 25 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per la crema di patate

300 g di Patate pasta gialla

Brodo vegetale

Sale, pepe, timo, lemon grass q.b.

Per l' uovo di quaglia

1 uovo di quaglia

Vino bianco q.b.

Aceto di vino rosso q.b.

Per la cipolla

1 cipolla rossa di tropea

Sale grosso q.b.

Per il dressing al San Marzano:

pelati San Marzano

gomma di guar, sale, olio, equiseda q.b.

### Preparazione

Per la crema di patate:

Lavare le patate e versarle in una casseruola aggiungendo acqua, aglio, pepe, vino bianco, sale, lemongrass, rosmarino e alloro; portare a bollore e farle lessare. Una volta lesse pelarle e schiacciarle. Da parte preparare un brodo vegetale con una mirepoix ed un mazzetto aromatico. Frullare le patate con il brodo fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Per l' uovo di quaglia:

versare in un pentolino il vino bianco e portarlo sul fuoco fino a far formare piccole bolle (circa 121 gradi C), in una ciotolina rompere un uovo di quaglia ed aggiungere alcune gocce di aceto di vino rosso. Delicatamente versare l' uovo nel vino ed aiutandosi con un cucchiaino fare in modo che l' albume rivesti il tuorlo, lasciar cuocere per due minuti e togliere dal fuoco asciugando con carta assorbente.

Per la cipolla

Prendere una cipolla rossa di tropea e metterla in un tegame insieme al sale grosso assicurandosi che la cipolla sia completamente circondata e ricoperta da quest' ultimo. Cuocere in forno a 190 gradi C per circa 20 minuti.

Per il dressing al San Marzano:

Versare la pelata di San Marzano in un pentolino e portare sul fuoco, lasciare cuocere a fuoco moderato per circa 20

minuti, a questo punto aggiungere il sale, l' equiseda ed un filo d' olio. Portare fuori dal fuoco ed emulsionando con una frullatore ad immersione aggiungere la gomma di guar fino a consistenza desiderata.