



Cappone, cardi, cavolfiori e colatura di alici con tartufo bianco

Per 8 persone:

1 cappono pulito
e fiammeggiato
2 spicchi di aglio vestito
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale e pepe nero

Per la purea di cavolfiore:
1 cavolfiore
250 g di latte
sale

Per i cardi:
1 cardo
1 cucchiaio di burro
sale e pepe

briciole di pane dorate
1 cucchiaio di colatura
di alici
tartufo bianco

Arrostite il cappono aromatizzandolo in cottura con l'aglio e il rosmarino. Eliminate la pelle e disossatelo mantenendo i lombi di carne piuttosto grandi.

Filtrate il fondo di cottura e aggiungete la colatura di alici, mescolando bene con una frusta.

Tenete al caldo il condimento per la presentazione finale.

Pulite il cavolfiore liberandolo dal torsolo e dalle foglie esterne coriacee e fatelo lessare in acqua e latte ben salati per circa 20 minuti. Frullate e passate al setaccio fine tenendo la purea abbastanza densa.

Pulite ed eliminate i filamenti dei cardi, tagliateli a pezzi e fateli lessare in acqua salata per circa 15 minuti. Scolateli e passateli in padella con il burro finché non diventano dorati e croccanti. Asciugateli su un foglio di carta assorbente.

Per la presentazione, disponete 2 cucchiaini di purea di cavolfiore sul fondo di ogni piatto, sistemate alcuni pezzi di cappono caldi, 1 cucchiaio di cardi passati al burro e spolverate con briciole di pane dorate e lamelle sottili di tartufo bianco. Finite il piatto con il fondo di cappono profumato con la colatura di alici.

Le Marne Grigie



MATTEO CORREGGIA



Azienda Agricola Matteo Correggia di Costa Ornella

Case Sparse Garbinetto 124 - 12043 Canale d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 978009 - Fax +39 0173 959849 - e-mail: cantina@matteocorreggia.com