



Millefoglie di patate di Colfiorito, pecorino, tartufo nero e tuilles di parmigiano aromatizzate al timo con vellutata leggera di cipolle rosse di Cannara



Ingredienti
(4 persone)

4 patate di Colfiorito, 40 gr. tartufo nero di Norcia, 200 gr. parmigiano, 200 gr. cipolle rosse di Cannara, 100 gr. crema di latte, 2 tuorli, un mazzetto di erbe aromatiche (timo, rosmarino, salvia e maggiorana), sale, pepe, olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione

Sbollentare 3 della 4 patate, pelarle, passarle al mixer aggiungendo la crema di latte, del parmigiano grattugiato, i tuorli e delle lamelle di tartufo nero. Mescolare il tutto fino ad ottenere una soffice purea. Tagliate a rondelle la patate rimasta e dorare le rondelle in una capiente padella con l'olio ed il mazzetto di erbe aromatiche.

Per la vellutata: far bollire le cipolle rosse di Cannara per circa 3 minuti, versarle in una padella e farle appassire lentamente per qualche minuto. Frullarle nel mixer e passarle al setaccio.

Per le tuilles: sciogliere il parmigiano precedentemente grattugiato in una padella antiaderente con qualche foglia di timo tritato. Ottenuta una sfoglia di parmigiano, ancora tiepida avvolgetela intorno ad un bicchiere per dargli una forma conica.

Adagiare le rondelle di patate dorate a strati e mettendo tra gli strati la purea. Una volta pronto il millefoglie aggiungere la vellutata di cipolle intorno e decorare con anelli di tartufo nero e sopra il cono di parmigiano.