

KAMUT CON RAGOUT ESPRESSO DI POLLO E ALBUME SODO MONTATO A NEVE

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 280 gr di Kamut
- 280 gr di petti di pollo
- 8 fette di pancetta affumicata
- 40 ml di birra stout
- 2 porri
- 10 fili di erba cipollina
- brodo vegetale
- 2 albumi sodi
- 30 ml di acqua fredda
- olio EVO
- sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa, montate gli albumi, riponendoli nel mixer a immersione con un pizzico di sale. Azionate il minipimer alla massima velocità e aggiungete gradualmente l'acqua, sino a ottenere una consistenza lucida e "pannosa". Lasciate in frigor sino al momento di servire.

Lessate per 12' il Kamut in abbondante acqua salata.

Tagliate il porro a rondelle sottili e stufate in una padella in teflon con un filo d'olio EVO e aggiungendo del brodo vegetale. Lasciate evaporare e appassire.

Tagliate a julienne la pancetta e fatela rosolare in una padella di alluminio, aggiungete il pollo tagliato a piccoli cubetti e sfumate con la birra.

Saltate in padella tutti gli ingredienti, affinché mantechino tra loro.

Impiattate con l'ausilio di un coppapasta, servendo caldo.

Decorate infine con gli albumi, diponendone una quantità su ciascuna porzione, con un cucchiaino da minestra.