

PICCOLE SFERE DI STROLGHINO CON ASPARAGI E LIQUIRIZIA

INGREDIENTI (per 4 persone)

250 gr di pasta di strolghino o di salame
8 asparagi biologici grossi
2 patate rosse
olio EVO
olio d'arachidi
burro chiarificato
sale q.b.
Liquirizia in polvere



PREPARAZIONE

Preparate delle polpettine di circa 3 cm con la pasta di strolghino.

Pulite gli asparagi, eliminando la parte inferiore più coriacea, lavandoli e asciugandoli.

Cuoceteli al vapore per 20 minuti.

Tagliateli a losanghe, ricavando da ciascuno 4 pezzi.

Lasciateli insaporire in una padella antiaderente in un filo d'olio EVO. Tenete in caldo.

Prendete una patata e dopo averla lavata accuratamente e lasciatole la buccia, ricavate delle chips, che avrete cura di immergere qualche minuto nell'acqua fredda. Scolate e asciugate con un panno.

Pelate l'altra patata, tagliatela a cubetti e lessatela in una pentola con acqua fredda salata.

Schiacciatela con uno schiacciapatate, riponetela in un sac-à-poche e tenete in caldo.

Fate cuocere le polpettine nel burro chiarificato per circa 6/8 minuti, rigirandole di frequente.

Mettete a scaldare l'olio d'arachidi e friggetevi le chips di patate. Fate scolare su un foglio di carta assorbente.

Impiattate, ponendo inizialmente la purea di patate, adagiandovi gli asparagi e le sfere di strolghino e rifinendo con polvere di liquirizia. Ponete infine al centro del piatto le chips di patate.