

## Stampa Foto Esselunga

Crea un Calendario Con Le Tue Foto Più Belle. Ritiri e Paghi in Esselunga [esselunga.it](http://esselunga.it)

APRI



(<http://www.chefericette.com/>)

Dessert (<http://www.chefericette.com/dessert/>) / novembre 29, 2018

### Ricetta Soffice di patata Bologna, Montenegro, cioccolato e croccante di mandorle e nocciole – chef Lorenzo Venturelli – La Porta Restaurant – Bologna



(<http://www.chefericette.com/ricetta-soffice-patata-bologna-montenegro-cioccolato-croccante-mandorle-nocciole-chef-lorenzo-venturelli-la-porta-restaurant-bologna/>)



Lo chef **Lorenzo Venturelli** del ristorante **La Porta Restaurant** di Bologna ci propone la sua ricetta del Soffice di patata Bologna, Montenegro, cioccolato e croccante di mandorle e nocciole.

Chef: Lorenzo Venturelli

Ristorante La Porta Restaurant

chefericette.com usa i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione. Continuando la navigazione del sito accetti l'uso dei cookie. <http://www.chefericette.com/cookie-notice/>

Leggi di più (<http://www.chefericette.com/cookie-notice/>)

Cerca per ingrediente o ricetta  
  
CERCA



#### I nove errori negli investimenti da evitare nel 2018

Se hai la possibilità di investire 350.000 €, ricevi aggiornamenti periodici e scarica senza spese la guida *Nove modi per evitare errori negli investimenti*, la guida redatta dalla società di Ken Fisher, famoso gestore finanziario.

Scopri la guida

FISHER INVESTMENTS ITALIA®

braciola soia agrodolce spezie  
(<http://www.chefericette.com/ricetta-braciola-soia-agrodolce-spezie/>)  
barbabietole (<http://www.chefericette.com/ricetta-barbabietole/>)  
brazzini (<http://www.chefericette.com/ricetta-brazzini/>)  
robio (<http://www.chefericette.com/ricetta-robio/>)  
basili (<http://www.chefericette.com/ricetta-basili/>)  
carote (<http://www.chefericette.com/ricetta-carote/>)  
curry (<http://www.chefericette.com/ricetta-curry/>)  
mela (<http://www.chefericette.com/ricetta-mela/>)  
aioli (<http://www.chefericette.com/ricetta-aioli/>)  
bernese (<http://www.chefericette.com/ricetta-bernese/>)  
sale (<http://www.chefericette.com/ricetta-sale/>)  
ca (<http://www.chefericette.com/ricetta-ca/>)  
ne (<http://www.chefericette.com/ricetta-ne/>)  
con (<http://www.chefericette.com/ricetta-con/>)  
lime (<http://www.chefericette.com/ricetta-lime/>)



Zucchero q.b.

Scaldare il Montenegro e aggiungere agar agar miscelato con poco zucchero, portare a ebollizione e raffreddare per una giornata. In seguito mixare leggermente.

**Perle montenegro:**

100 gr montenegro

5 gr agar agar

Zuchero q.b.

Olio di semi freddo per sferificazione q.b.

Procedere con lo stesso procedimento della salsa a differenza del raffreddamento che lo avremo con lo shock termico dell'olio di semi freddo. Quindi con l'aiuto di una siringa senza ago andremo a versare piccole gocce all'interno dell'olio in una caraffa alta. Lavare le perle.

**Impiattamento:**

versare poca salsa come base, mettere il tortino caldo e la spume con sopra le perle. Guarnire con croccante.

Buon appetito!

← Ricetta risotto all'acqua di pomodoro, plancton, capperi, acciughe, basilico – chef

Alessandro Buffa – Harry's Piccolo – Trieste ([http://www.chefericette.com/ricetta-](http://www.chefericette.com/ricetta-risotto-acqua-pomodoro-plancton-capperi-acciughe-basilico-chef-alessandro-buffa-harrys-piccolo-trieste/)

risotto-acqua-pomodoro-plancton-capperi-acciughe-basilico-chef-alessandro-

buffa-harrys-piccolo-trieste/)

Ricetta Nuvola di cassata – chef Giuseppe Costa – Il Bavaglino – Terrasini →

**CONTATTI**

[www.chefericette.com](http://www.chefericette.com)  
 (<http://www.chefericette.com>)  
[info@chefericette.com](mailto:info@chefericette.com)  
 (<mailto:info@chefericette.com>)

**MENU**

Antipasti  
 (<http://www.chefericette.com/category/antipasti/>)  
 Primi piatti  
 (<http://www.chefericette.com/category/primi-piatti/>)  
 Secondi di mare  
 (<http://www.chefericette.com/category/secondi-di-mare/>)  
 Secondi di terra  
 (<http://www.chefericette.com/category/secondi-di-terra/>)  
 Stellate  
 (<http://www.chefericette.com/category/ricette-stellate/>)

**LEGAL**

Cookie notice  
 ([Disdipiasti](#))  
 Condizioni di pubblicazione  
 Condizioni di utilizzo  
 (<http://www.chefericette.com/cookie-notice/>)

**SOCIAL**

Facebook  
 (<https://www.facebook.com/chefericette/>)  
 Instagram  
 (<https://www.instagram.com/chefericette/>)

chefericette.com usa i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione. Continuando la navigazione del sito ne accetti l'utilizzo.

[Leggi di più \(http://www.chefericette.com/cookie-notice/\)](http://www.chefericette.com/cookie-notice/)

Elara (<https://www.lyrathemes.com/elara/>) by LyraThemes • Chef & Ricette 2018

chefericette.com usa i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione. Continuando la navigazione del sito ne accetti l'utilizzo.

http://www.chefericette.com/cookie-notice/)"/>