

MENU

Scopri: [Vegetariano](#) | [Ricette sfiziose](#) | [Ricette light](#) | [Ricette veloci](#) | [Ricette facili](#) | [Vegano](#) | [Scuola di cucina](#) | [Top ricette](#) | [Speciali](#)

Ristoranti contro la Fame: quando le patate si uniscono all'amaro per diventare dolci e solidali

La Porta Restaurant a Bologna aderisce alla campagna di Azione contro la Fame con un menu-degustazione di prodotti del territorio, tra cui la patata Bologna DOP e l'amaro Montenegro, che compongono un soffice e croccante dessert. Ecco la ricetta.

Non potevamo che **chiudere** questa nostra rassegna di Ristoranti Contro la Fame con un **buon dessert**. E così sia! Vi proponiamo il Soffice di Patata Bologna DOP **creato da La Porta Restaurant**. A Bologna, chiaro! Non sapete ancora cosa sono i Ristoranti contro la Fame??? Sono quelli che hanno aderito alla campagna di [Azione contro la Fame](#), che dura fino al 31 dicembre: **per ogni piatto (o menu) solidale, 2 euro vanno a sostegno** dei bambini denutriti.

Il "Soffice di Patata Bologna DOP, Montenegro, cioccolato e croccante di mandorle e nocciole" è inserito nel menu degustativo solidale "Sapori Ricercati e Ritrovati": materie locali, come appunto la patata Bologna DOP. Ma anche il **Montenegro: sì, proprio l'amaro, che dal 1885 si produce nella provincia** del capoluogo emiliano. E poi la cipolla di Medicina, il salmerino del Corno alle Scale, il pomodoro riccio di Parma ed altro. "I nostri ospiti scelgono il menu solidale perché riescono a **conciliare un atto di solidarietà a un prodotto del territorio ricercato**" - ci spiega **Vincenzo Saladino**, responsabile di sala del raffinato ristorante bolognese (che offre anche un Bistrot accanto e un'ampia *cigar room*)

"Considerando la **patata un elemento prevalente delle portate principali** salate e **regionali**, abbiamo voluto esaltare le sue qualità in un dolce, sposandolo con un amaro locale" - racconta **lo Chef, Lorenzo Venturelli**. Ed ecco dunque la ricetta.

 Ricette via mail

Iscriviti alla nostra newsletter ricevere settimanalmente suggerimenti, consigli e ispirazioni

Inserisci Email...

IN



Cucina & Vinci con T1 Eridania

SCOPF

Il Soffice di Patata Bologna DOP, Montenegro, cioccolato e croccante di mandorle e nocciole

Tortino patate:

Cioccolato fondente 150gr

Burro 80gr

Farina 00 20gr

Patate schiacciate asciutte 10gr

Uova medie 2

Tuorli 1

Zucchero a velo 90gr

Bacello di vaniglia 1

Zucchero di canna qb

Montare tutto assieme in planetaria e versare in pirottini imburattati e spolverati di zucchero di canna per cottura in forno ventilato a 170°C e 20% umidità per 10 minuti.

Spuma:

Patate bollite 100gr

Panna 10gr

Proespuma a caldo 15gr

Scaldare la panna e versare sopra le patate bollite con il proespuma; mixare e mettere in sifone con 2 cariche di crema.

Croccante:

Cioccolato al latte 150gr

Burro 20gr

Frutta secca a piacere 50gr

Portare in tempera il cioccolato al latte a 45°C, raffreddare a 27°C e riscaldare nuovamente a 30°C. Aggiungere burro e frutta secca tritata grossolanamente.

Salsa Montenegro:

Montenegro 100gr

Agar agar 1gr

Zucchero qb

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

Perle Montenegro:

Montenegro 100gr

Agar agar 5gr

Zucchero qb

Olio di semi freddo per sferificazione qb.

Utilizzare lo stesso procedimento della salsa tranne che per il raffreddamento, che si ottiene con lo shock termico dell'olio di semi freddo: con l'aiuto di una siringa senza ago, 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 spuma con sopra le perle.
Guarnire con croccante.

Quando andrete a mangiar fuori durante queste feste, scegliete un ristorante solidale!
Farete del bene a voi e a un bambino che ha fame. Scegliete [La Porta Restaurant](#) o un altro dei Ristoranti contro la Fame [vicino a casa vostra](#).

Carola Traverso Saibante
dicembre 2018

[SCOPRI I CORSI DI CUCINA DI SALE&PEPE](#)

