



*Elvea, festa all'italiana*

## Cracker di farina di pesce con lardo di Breydel laccato e spuma di pomodoro



### ingredienten voor 4 Persone

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 100 g di      | lardo di Breydel              |
| <b>Espuma</b> |                               |
| 200 g di      | maionese                      |
| 40 g di       | senape                        |
| 50 g di       | panna                         |
| 30 g di       | albume                        |
| 30 g di       | ELVEA Pomo e Legumi           |
| 1 pizzico di  | polvere di paprika affumicata |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| <b>Lak</b> |                     |
| 50 g di    | miele               |
| 30 g di    | teriyaki            |
| 10 g di    | salsa di soia       |
| 20 g di    | ketchup             |
| 5 g di     | sciroppo di zenzero |

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Kroepoek</b> |                                      |
| 80 g di         | farina di tapioca                    |
| 15 g di         | cipolla                              |
| 0,50 spicchi di | aglio                                |
| 30 g di         | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 50 g di         | brodo di pollo                       |
|                 | pepe                                 |
|                 | sale                                 |

### Preparazione

- Mescola gli ingredienti per la spuma. Introduci in un sifone e ruota su tre bombolette di gas sul flacone.
- Mescola gli ingredienti per i cracker di farina di pesce nel termomix. Spalmane uno strato il più possibile sottile su una teglia e fai cuocere per dieci minuti a 100°C nel forno a vapore.





## *Elvea, festa all'italiana*

- Fai poi seccare l'impasto per un'ora in forno a 80-90°C. Una volta secco, taglialo a pezzetti e friggi a 180°C fino a quando i cracker saranno dorati.
- Mescola tutti gli ingredienti per la laccatura. Aggiungi il lardo e fai cuocere per cinque minuti in forno preriscaldato a 180°C.
- Disponi un pezzetto di lardo di Breydel su ogni cracker e rifinisci con un tocco di spuma.

Made by Wout - Culinaire Ambiance

