



AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
DELLE COLLINE ASTIGIANE S.c.a.r.l.
Formazione – Orientamento – Servizi al Lavoro

PRUSCAKE CON FARAONA FARCITA ALLE PERE MADERNASSA

Questa ricetta ha vinto il Concorso Didattico Gastronomico “La Madernassa in tavola e in cucina”
Marene, 9 novembre 2013

Ingredienti

Per il Pruscake:

375g di farina

3 uova

300ml di latte

1 bustina + 1/2 di lievito

75g formaggio grattugiato

60ml di olio di semi

3 cucchiaini di sale fino

4 pere madernassa cotte in
salamoia dolce

Per la faraona:

6 petti di faraona

600g di robiola di capra

150g di mascarpone

2 albumi

Farina q.b.

Olio evo, sale, pepe q.b.

Acqua di cottura delle pere q.b.





AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
DELLE COLLINE ASTIGIANE S.c.a.r.l.
Formazione – Orientamento – Servizi al Lavoro

Per decorare:

Salsa d'arrosto

Erba cipollina

Pancetta essiccata

Prezzemolo riccio

Burro

Zucchero

Pere cotte in salamoia

Procedimento

Per il Pruscake: montare le uova con il sale, aggiungere la farina, il lievito, il formaggio e l'olio. Aggiungere man mano il latte continuando a montare. Disporre in uno stampo da plumcake imburrato uno strato di impasto, uno di pere tagliate a cubetti e ricoprire con un altro strato di impasto. Cuocere in forno secco con 20% di umidità a 180 gradi per 30 minuti

Per la faraona: dividere i petti di faraona e privarli del filetto. Batterli e disporli su uno strato di pellicola e uno di stagnola. Mettere la farcia composta con la robiola, il mascarpone, gli albumi, poca farina, sale, pepe, olio evo, le pere tagliate piccole, l'acqua di cottura delle pere e erbe aromatiche. Arrotolare e cuocere in forno a vapore a 70 gradi al cuore.

Servire la faraona tagliata a torretta su uno specchio di salsa d'arrosto con accanto una fetta di Pruscake precedentemente tostata nel burro e passata nello zucchero. Decorare con erbe aromatiche fresche e rose di pancetta croccante.