



# CANAPÈ CON FRITTATA DI ASPARAGI, CULATELLO E CRESCENZA

In Basilicata la frittata si prepara per tradizione con la mollica: per rendere omaggio a questa ricetta, ho abbinato l'uovo con un canapè di panettone, a richiamare l'usanza tipica della mia terra di accostare uovo e pane, ma donando una consistenza nuova e più croccante.

## INGREDIENTI

*dosi per 4 persone*

panettone 100 g

**Per il culatello**

fette di culatello 3  
isomalto in polvere 100 g

**Per la frittata di asparagi**

asparagi 4  
uova intere 3  
Parmigiano  
pepe  
sale  
olio extravergine d'oliva  
1 spicchio di aglio

**Per la crescenza**

crescenza 100 g

## PROCEDIMENTO

**Per il canapè.** Coppare il panettone in forma rotonda allo spessore di 6 mm.

**Per il culatello.** Su una placca rivestita di carta da forno spolverare un velo di isomalto, stenderci sopra il culatello e spolverare ancora con altro isomalto. Coprire con un altro foglio di carta da forno e appoggiarvi il fondo di un'altra placca in modo che il prosciutto rimanga compresso tra le due teglie. Infornare a 170°C per 25 minuti circa; togliere dal forno e cappare rotondo nella stessa misura del canapè. Fare raffreddare.

**Per la frittata di asparagi.** Pelare gli asparagi e dividere il fusto dalla cima. Tagliare a rondelle il fusto e saltarlo in una padella con un filo di olio, lo spicchio di aglio e un pizzico di sale. Quando gli asparagi

saranno cotti togliere l'aglio e unire le uova sbattute con parmigiano e pepe. Fare una classica frittata e tagliarla rotonda con un coppapasta. Affettare le 4 punte di asparagi tenute da parte in precedenza, sottili, con la mandolina; sbollentarle 10 secondi in acqua bollente salata e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Scolarle e asciugarle.

**Per la crescenza.** Lavorare il formaggio con una frusta e metterlo in un sac à poche.

## FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre il canapè di panettone su un piatto, sopra la frittata, circondata con le punte di asparagi messe a scalare e 5 spuntoni di crescenza; sistemare il culatello e terminare con un altro spuntone di crescenza e una punta d'asparago crudo.