



Cannoli croccanti con mousse di grana, asparagi e zabaione all'olio extra vergine di oliva del Garda



Ingredienti per 4 persone:

- 2 fogli di pasta brik
- 800 g di asparagi verdi
- 1 spicchio di aglio

Per lo zabaione:

- 20 g di tuorlo
- 30 g di acqua
- 50 g di olio extra vergine di oliva del Garda
- sale e pepe

Per la mousse:

- 500 g di panna bollita
- 50 g di grana grattato
- 4 g di agar-agar
- 250 g di panna montata

Preparazione

Pulire gli asparagi tenendo solo le punte, tagliarle a becco di flauto, farle saltare velocemente con un filo di olio di oliva e lo spicchio di aglio intero, da togliere prima di servire.

Per la mousse: bollire la panna con l'agar-agar, lasciare raffreddare e poi unire il grana, frullare e alla temperatura di 28 °C unire la panna montata.

Per lo zabaione: unire tutti gli ingredienti in un pentolino e montare a bagnomaria. Adagiare sul piatto gli asparagi saltati sopra i cannelloni, a lato lo zabaione.

Servire con un filo di salsa vicino oppure lasciarla a parte in piccole ciotole.