

RICOTTA DI MONTE SU VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO CON VERDURE COTTE E CRUDE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250g ricotta di monte
- 300g Vellutata di Datterini Gialli
- 2 Carciofi Rustici in Olio di Girasole
- 8 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- 4 Champignons Grigliati in Olio di Girasole
- 4 Frutti del Capperio in Olio di Girasole
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Pepe di Montagna della Tasmania, Intero
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. asparagi, carote, zucchine crude

PROCEDIMENTO

- Cuocere la vellutata di datterino giallo per pochi minuti con olio all'aglio e insaporire con del semplice sale per non alterare l'alta qualità del prodotto.
- Condire la ricotta con olio extravergine, sale e pepe della Tasmania pestato al momento.
- Comporre il piatto disponendo al centro la ricotta con l'aiuto di un coppapasta, adagiarvi sopra le verdure cotte e crude marinate a piacere, e completare con la salsa di datterino calda.
- Guarnire con pistacchi rapè.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Vellutata di Datterini
Gialli**



**Carciofi Rustici in Olio
di Girasole**



**Peperoncini Gocce
Rosse in Agrodolce**



**Champignons Grigliati
in Olio di Girasole**



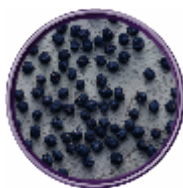
**Frutti del Capperi in
Olio di Girasole**



**Condimento Olio
all'Aglio Orsino**



Sale Rosa Fino



**Pepe di Montagna
della Tasmania, Intero**



Pistacchi - Sgusciati