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 Cappero 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



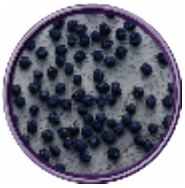
Frutti del Cappero in Olio di Girasole



Condimento Olio all'Aglio Orsino



Sale Rosa Fino



Pepe di Montagna della Tasmania - Intero



Pistacchi - Sgusciati