CHICCHE DE PATATAS CON SALSA POMODORINA, RICOTTA DE BÚFALA Y PERLAS DE ALBAHACA



Ingredientes Menù

400g Pomodorina - CA3
800g Chicche di patate (Chicche de patatas) - RE1
80g Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

2 dientes de ajo
al gusto albahaca fresca
80g de Ricotta de búfala
(para las perlas de albahaca) 40g de albahaca
(para las perlas de albahaca) 60g de agua
(para las perlas de albahaca) 1g de alginato de sodio
(para las perlas de albahaca) 2,5g de cloruro cálcico

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

para 4 personas
Poner la ricotta de búfala en una manga pastelera y guardarla en el frigorífico. Para las perlas de albahaca, escaldar las hojas de albahaca durante unos segundos en agua hirviendo y luego enfriarlas en agua helada. Escurrir la albahaca, mezclarla con un poco de agua y luego tamizarla con un colador fino. Añadir el alginato de sodio (1 g por cada 100 g de líquido) y mezclar con una batidora manual. Poner el líquido en una jeringa y verter unas gotas en un recipiente con 500 g de agua y 2,5 g de cloruro cálcico. Dejar las perlas en este líquido durante 20-30 segundos, escurrirlas con una cuchara para esferificaciones y sumergirlas en un recipiente con agua fría para eliminar cualquier residuo del cloruro cálcico. Poner un chorrito de aceite oliva virgen extra en una sartén y dorar un diente de ajo durante un minuto. Retirar el ajo, añadir la salsa Pomodorina y las aceitunas Leccino, calentar y añadir un par de hojas de albahaca fresca. Cocinar los chicce de patatas en abundante agua con sal hirviendo, escurrirlos en cuanto empiecen a flotar en la superficie y mezclarlos con la salsa Pomodorina. Emplatar y servir los chicce de patatas con ricotta de búfala, perlas de albahaca y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)