

CHICCHE DE POMMES DE TERRE AVEC SAUCE POMODORINA, RICOTTA DE BUFFLONNE ET PERLES DE BASILIC



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes

Mettre la ricotta de bufflonne dans une poche à douille et la réserver au réfrigérateur. Pour les perles de basilic : faire blanchir les feuilles de basilic quelques secondes dans de l'eau bouillante, puis les refroidir dans de l'eau glacée. Essorer le basilic et le mixer avec un peu d'eau, puis filtrer avec une passoire fine. Ajouter l'alginate de sodium (1 g pour 100 g de liquide) et mixer avec un mixeur plongeant. Verser le liquide dans une seringue et en verser quelques gouttes dans une jatte contenant 500 g d'eau et 2,5 g de chlorure de calcium. Laisser les perles dans ce liquide pendant 20-30 secondes, puis les égoutter à l'aide d'une cuillère de sphérification et les plonger dans une jatte d'eau froide pour éliminer tous les résidus de chlorure de calcium. Verser un filet d'huile d'olive extra vierge dans une poêle et faire revenir une gousse d'ail pendant une minute environ. Retirer l'ail, ajouter la sauce Pomodorina et les olives Leccino, puis faire chauffer en ajoutant deux feuilles de basilic frais. Faire cuire les chicche de pommes de terre dans une grande quantité d'eau bouillante salée, les égoutter dès qu'elles remontent à la surface et les incorporer à la sauce Pomodorina. Dresser les chicche de pommes de terre et les garnir avec la ricotta de bufflonne, les perles de basilic et un filet d'huile d'olive extra vierge.

Ingrédients Menù

400g Pomodorina - CA3
800g Chicche di patate (Chicche de pommes de terre) - RE1
80g Olive Nostraline denocciolate (Olives Nostraline dénoyautées) - Z91
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

2 gousses d'ail
q.s. basilic frais
80g ricotta de bufflonne
(pour les perles de basilic) 40g basilic
(pour les perles de basilic) 60g eau
(pour les perles de basilic) 1g alginate de sodium
(pour les perles de basilic) 2,5g chlorure de calcium