CHICCHE DI PATATE ALLA POMODORINA CON RICOTTA DI BUFALA E PERLE AL BASILICO



Ingredienti Menù

400g Pomodorina - CA3

800g Chicche di patate - RE1

80g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

2 Spicchi d'aglio

q.b. Basilico fresco

80g Ricotta di bufala

40g basilico

60g Acqua

1g Alginato di sodio

2,5g Cloruro di calcio

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Inserire la ricotta di bufala in un sac à poche e conservarla in frigorifero. Per le perle al basilico: sbollentare le foglie di basilico per pochi secondi in acqua bollente e raffreddare poi in acqua e ghiaccio. Scolare il basilico e frullarlo con l'acqua, poi filtrarlo con un colino a maglia fine. Aggiungere l'alginato di sodio (1 g ogni 100 g di liquido) e frullare con il minipimer. Versare il liquido in una siringa e far cadere delle gocce all'interno di una ciotola con 500 g di acqua e 2,5 g di cloruro di calcio. Lasciare le perle in questo liquido per 20-30 secondi, scolarle con un cucchiaio forato e immergerle in una ciotola di acqua fredda, per eliminare i residui di cloruro di calcio. In una padella mettere un filo d'Olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia. Dopo un minuto, rimuovere lo spicchio d'aglio e aggiungere la Pomodorina, le Olive Leccino e scaldare a fuoco lento con un paio di foglioline di basilico fresco. Cuocere le Chicche di patate in abbondante acqua salata, scolarle appena salgono in superficie e saltarle con la salsa Pomodorina. Impiattare e guarnire le Chicche con ciuffetti di ricotta di bufala, perle al basilico e un filo di Olio extra vergine di oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)