TORTINO DI RICOTTA CON INSALATA TIEPIDA D'ANATRA, FAGIOLINI, DORATI E PESTO DI SENAPE

Ingredienti Menù

30 g. Pesto di Senape - KK7
40 g. Sedano rapa a filetti - V23
60 g. Dorati - TN1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe nero
q.b. Sale
15 ml. Salsa di soia
q.b. Germogli
250 g. Petto d'anatra
100 g. Fagiolini
50 g. Carote viola, tagliate finemente
q.b. Prezzemolo+Maggiorana, tritati
2 Uova
200 g. Ricotta

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

In una ciotola mettere la ricotta, le uova, il trito di prezzemolo e maggiorana, un pizzico di sale, pepe e mescolare il tutto. In una teglia con carta da forn, distribuire il composto fino ad ottenere uno spessore di circa 1,5 cm, cuocere a 180˚C per circa 10-12 minuti finche il composto sarà leggermente dorato, fare raffreddare. In una padella rosolare il petto d'anatra, condito con sale e pepe, e cuocerlo fino ad ottenere una cottura media, fare raffreddare. Ricavare 4 dischi con la ricotta cotta in forno e tagliare dei cubetti con i rimanenti ritagli.. Tagliare finemente il petto d'anatra. In una padella scaldare la carne con la salsa di soia , i fagiolini, le carote, il sedano rapa e i dorati. Aggiustare con un pizzico di pepe. Impiattare posizionando i dischi di ricotta al centro del piatto, disporre l'insalata tiepida d'anatra sopra di esso. Finire il piatto con il pesto di senape, i dadini di ricotta, i germogli e un filo di olio extra vergine.

© 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)