



Vizio & Sfizio

VARIAZIONE DI RICOTTA (appetizer)

INGREDIENTI (per 4 persone)

200 gr. ricotta di bufala

2 acciughe (Cetarii)

parmigiano, caprino

salmone affumicato, erba cipollina

farina di mais fine (Mulino Marino)

crostini di pane

olio e.v.o., sale e pepe bianco e nero

PROCEDIMENTO

Preparate le cialdine di parmigiano : grattugiate il formaggio ed unitevi un pò di farina gialla.

Disponete il composto in quattro mucchietti di circa 10 cm. di diametro su una teglia coperta con carta da forno e mettete in forno caldo a 190° sino a quando il formaggio si sarà fuso ed avrà iniziato a divenire dorato. (Non fate dei mucchietti troppo spessi, altrimenti le cialdine non diventano croccanti.) Togliete dal forno e disponete le cialdine su delle ciotoline rovesciate al contrario, così da fargli acquisire una forma idonea. Fatele raffreddare.

Setacciate la ricotta e dividetela in 3 parti.

Un terzo conditela con un filo d'olio ed un pò di pepe nero. Fate quattro quenelle e disponetevi sopra mezza acciuga. Rifinite con un filo di olio.

Ad un terzo aggiungete del pepe bianco e fate due quenelle che metterete nelle quattro cialdine di parmigiano.

Ad un terzo unitevi uguale peso di caprino e sforbiciate un pò di erba cipollina. Spalmate il composto su delle fettine di salmone divise a metà. Arrotolate e servite con dei crostini di pane.

Buon Appetito !!!