



Vizio & Sfizio

## **TARTARE DI MANZO CON MOUSSE DI RICOTTA AL TARTUFO (antipasto)**

### INGREDIENTI (per 4 persone)

tartara di manzo

150 gr. ricotta di bufala o vaccina

**colatura di alici (Cetarii)**

1 foglio colla di pesce

**carpaccio di tartufo (Bosco d'Oro)**

olio e.v.o., sale, pepe bianco, buccia di limone grattugiata, timo fresco

### PROCEDIMENTO

Setacciate la ricotta ed unitevi 2 o 3 cucchiaini di colatura e del pepe bianco macinato (la colatura si deve sentire, ma non troppo). Ammollate la colla di pesce in acqua fredda. Quindi scioglietela in 2-3 cucchiaini di acqua calda. Unite la gelatina alla ricotta e mescolate per amalgamare bene. Mettete in frigorifero a rassodare.

Al momento di servire, tritate la carne a tartare. Disponetela su un piatto, aiutandovi con un coppapasta per dare la forma a torretta. Conditela con un pò di olio, sale (poco), un pò di buccia di limone (giusto un'idea) e foglioline di timo. Prendete il composto di ricotta e montatelo con le fruste elettriche, sino ad ottenere una bella salsina corposa. Disponete la tartare su un piatto con un coppapasta, stendetevi sopra un pò di salsina di ricotta e rifinite con del carpaccio di tartufo. Accompagnate con una insalatina condita con olio, aceto balsamico, sale e qualche scaglia di buon Parmigiano Reggiano (magari un Vacche Rosse bello stagionato).