



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000309

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 12:55

da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE

Cannolo, fragola e olio di Raciopella - I.P.S.A.R. Le Streghe - Benevento

Cannolo, fragola e olio di Raciopella.

Foto di Luciano Furia.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

pane raffermo di saraolla g 200
ricotta di pecora g 300
zucchero a velo g 100
fragole g 300
olio d'oliva di Racioppella dl 1
sale maldon q.b.
limone candito n. 1
germogli di piselli Rm 4
isomalto g 80
fiori eduli q.b.

Preparazione

Confezionare, con delle fette di pane sottile, dei cannoli e lasciarli asciugare in forno.

A parte, amalgamare la ricotta con lo zucchero e farcire i cannoli.

In un ciotola condire le fragole tagliate in brunoise con olio d'oliva, poco sale e succo di limone.

Lasciar macerare il tutto qualche ora.

Portare a temperatura di 121 °C l'isomalto e con l'aiuto di una bocchetta ottenere delle micro gocce di olio.

Assemblare il piatto, componendo in modo regolare il cannolo con la brunoise di fragole, dei fiori eduli, germogli e le gocce.

Vino consigliato

Oro Rosè - Vino Spumante di Qualità rosato di Tenuta Cavalier Pepe