



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001245

Registrata in data 06 Apr 2017 alle ore 10:29

da GIUSY PONTICORVO

Forme di Latte

Ho pensato di creare un piatto che rappresentasse un po' lo slogan della mia azienda "Storia di una Famiglia e forme di latte" così mi è venuto in mente di dare una forma geometrica a ogni nostro prodotto. Cubo di riso alla mozzarella su fonduta di provola, disco di parmigiano, spirali di ricotta, parallelepipedi di caciocavallo.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

400 g di riso carnaroli
n. 2 mozzarelle da 200 g
n. 1 provola affumicata da 500 g
300 g di parmigiano reggiano
100 g ricotta
n. 2 fette di caciocavallo
sale e olio q.b.

Preparazione

Crema per condire il riso: in una ciotola tagliate e frullare la mozzarella con un filo di olio extravergine d'oliva e un cucchiaino di panna; cuocere il riso in acqua salata; una volta pronto eliminare l'acqua in eccesso e amalgamare con la crema preparata prima.

Formare il cubo con l'ausilio di un coppapasta e al centro mettere una ciliegina o una fetta di mozzarella purchè venga ricoperto dal riso; riempire e lasciare rapprendere.

Nel frattempo preparare la fonduta di provola affumicata.

Sminuzzare la provola e aggiungere 50 ml di panna, cuocere a fuoco lento; appena avrete ottenuto una crema omogenea versare al centro del piatto in modo da formare un cerchio.

Per preparare il disco invece mettete una manciata di parmigiano sulla carta antiaderente e riscaldate in forno a 180° per pochi secondi, non appena il parmigiano inizierà a scogliersi estraete e formate un disco.

Per la spirale di ricotta ho utilizzato una sac a poche; tagliate il caciocavallo a listarelle e assemblate il tutto.