



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003415 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Dic 2020 alle ore 07:09

da I BORBONI IESSI FERRARA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Goccia & Caviale di Melone

Caldo freddo di bufala del caseificio Giuseppe Morese, Goccia Irpina del prosciuttificio Ciarcia, Caviale di Melone Cantalupo

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto :

60 g Crema di bufala

60 g Goccia Irpina

Q.b. Caviale di melone Cantalupo

Q.b. Pomodorini rossi e gialli confit

Q.b. Olio extra vergine d'oliva

Q.b. Basilico (foglie)

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Crema di bufala: unire panna e mozzarella di bufala al 50 e 50 in un mixer e creare la crema di bufala. Tagliare molto fine 6 fette di prosciutto crudo Goccia irpina del prosciuttificio Ciarcia.

Prendere un panetto del nostro impasto, dopo la stesura condirlo con 1 cucchiaino di crema di bufala portarlo al forno per circa 1 minuto, all'uscita condire con il prosciutto crudo, la crema di Bufala questa volta fredda, il caviale di melone Cantalupo (da fare mediante la sferificazione), l'olio evo e qualche pomodorino confit sia rosso che giallo e foglie di basilico.

Vino consigliato

Birra Syrrantum del birrifico artigianale Sorrento