



**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 persona

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 birrificio artigianale Sorrento