



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003341 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Apr 2020 alle ore 10:05

da ANGELA D'ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Mimosamisù

Tiramisù rivisitato in versione salata. Cucina di recupero. Antipasto ideato per il Lunedì dell'Angelo con recupero di ingredienti tipici della tavola tradizionale pasquale napoletana.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 2 persone

2 fette Pan bauletto (Barilla)

Leggermente tostato in padella

100 g Ricotta salata campana

1 Uovo sodo (Agroavicola Colella)

Biologico

50 ml Sugo di capretto

Riduzione di sugo di Capretto cucinato in umido con pomodorino fresco campano, cipolla di montoro, olio Evo, rosmarino

1 cucchiaino Maionese (Kraft)

Q.b. Pepe nero in grani

Strumenti di cottura

Non richiede cottura

1 coppapasta

Preparazione

Con un coppapasta ottenere 2 dischi dalle fette di pan bauletto

Recuperare il sugo di cottura in umido del capretto e filtrare con un passino a maglia stretta, lasciare raffreddare.

Tagliare l'uovo sodo in due, in un piatto unire una metà del tuorlo alla ricotta salata e riservare l'altra metà per decorare.

Con un coltello sminuzzare finemente tutto l'albume ed unirlo al composto ricotta-uovo insieme al cucchiaino di maionese ed il pepe nero.

Mescolare fino ad ottenere una crema densa. Mettere la crema in un sac a poche (potete anche farlo al cucchiaino) e con l'aiuto del coppapasta alternare i due dischi di pane imbevuti della riduzione del sugo di capretto con la crema di ricotta. Decorare con l'altra metà di tuorlo sbriciolato e due rametti di finocchietto fresco.

Vino consigliato

Prosecco