



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003329 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 18 Dic 2020 alle ore 08:00**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy**

## Pane broccoli e salsiccia

Un piatto realizzato dallo chef Michele De Leo per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 4 persone

Gnocco di pane e ricotta:

120 g Ricotta di bufala  
120 g Pane bianco raffermo  
15 g Fecola di patate  
15 g Amido di mais  
1 Tuorlo d'uovo  
Q.b. Noce moscata  
Q.b. Sale

Crema di cime di rapa:

250 g Cime di rapa freschissime  
40 g Olio EVO infuso con aglio  
5 g Acciuga dissalata  
1 g Peperoncino fresco  
Q.b. Sale

Finta salsiccia:

200 g Filetto di manzo battuto a coltello  
80 g Lardo di maiale di razza mangalica  
1 g Finocchietto fresco o semi  
Q.b. Tabasco  
Q.b. Sale  
Q.b. Olio EVO

Pane croccante al tartufo:

150 g Pane a scaglie  
15 g Tartufo nero uncinato grattugiato  
Q.b. Aglio  
Q.b. Olio EVO  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe

Burrata cremosa:

200 g Burrata

### Preparazione

Per lo gnocco di pane e ricotta: lavorazione classica come gli gnocchi.

Per la crema di cime di rapa: pulire le cimette e bollire in acqua leggermente salata per cinque minuti; raffreddare in acqua e ghiaccio; asciugare bene e frullare al blender con olio agliato, peperoncino e acciuga dissalata.

Per la finta salsiccia: lavorare come impasto di salsiccia, dando forma tonda.

Per il pane croccante al tartufo: saltare velocemente in padella fino a doratura.

Per la burrata cremosa: lavorare al Bimby la burrata, frullando velocemente per cinque minuti.

Assemblaggio del piatto

Porre sul fondo la crema di broccoli; adagiare sopra gli gnocchi bolliti e poi gratinati con poco burro e Parmigiano Reggiano DOP grattugiato mediante aiuto della salamandra; disporre la salsiccia alternando la burrata cremosa, il pane a scaglie tostato e servire ben caldo.