



PARÈ®

SFOGLIATINA AL PARMIGIANO REGGIANO



Chef
Gabriele Grasselli

PARÈ con ricotta al basilico e vellutata di peperone



Antipasto



Facile



Tempo di preparazione: 30'



Ingredienti:

(per la ricotta)

1 kg di ricotta fresca
10 foglie di basilico
10 capperi
5 gherigli di noce
2 spicchi di aglio
pepe q.b.
sale q.b.
2 cucchiaini di olio d'oliva

(per la vellutata)

1 peperone rosso
1 cipolla
1 pomodoro
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino scarso di sale
1 tazzina di aceto
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 mestoli d'acqua

Preparazione:

Mettere nel frullatore il basilico, i gherigli, l'aglio e olio d'oliva, frullare il tutto.

Unire alla ricotta precedentemente sistemata in una ciotola.

Salare, pepare e mescolare con la frusta fino ad ottenere una crema uniforme. Sistemare il composto in una sac à poche.

Tagliare grossolanamente il peperone, la cipolla ed il pomodoro e porre in una casseruola.

Aggiungere l'aceto, lo zucchero, il sale l'olio d'oliva e l'acqua.

Cuocere per 20 minuti a fiamma dolce.

Terminata la cottura frullare alla massima velocità fino ad ottenere una crema vellutata e morbida.

Presentazione:

Posare una porzione di ricotta grossa come una nocciola sulla sfogliatina PARÈ ed appoggiarvi una seconda sfogliatina sopra. Sistemare un'ulteriore nocciola di ricotta, aggiungere un poco di vellutata e decorare con un capperi ed una fogliolina di basilico.



Scopri le altre ricette su www.pare.it



PARÈ sfogliatine

