

There are no translations available.



INGRDIENTI

Ricotta bio, 400 g di carote, 4 g Agar- agar, puntarelle, pane casareccio, olio nuovo, cristalli di sale, arance, zucchero, radicchio tardivo

PROCEDIMENTO

Mondare e centrifugare le carote. Mettere in una casseruola il centrifugato ottenuto, insieme al Agar e portarlo a 85°; versare il tutto in un contenitore basso e farlo raffreddare in frigorifero fino ad avere un composto omogeneo. Nel frattempo mondare le puntarelle, pelare le arance a vivo e condire con olio, sale e zucchero (come usanza umbra dopo i pasti).

Ammorbidire in frigorifero il pane casereccio avvolto nella pellicola; dopo qualche ora tagliare qualche fetta sottile e dorare nel forno a 180° per qualche minuto. Mondare il radicchio privandolo della costa bianca.

Preparare il piatto adagiando semplicemente la ricotta fresca, l'agar di carote tagliato a quadratini, le puntarelle, la crosta di pane, il radicchio e coprire (o usare un piccolo bicchiere) con le arance precedentemente condite. Condire con un filo d'olio e i cristalli di sale e servire.

Ricetta dello chef umbro Nicolas Bonifacio pubblicata in "L'Umbria dei formaggi" consultabile [qui](#)

