



INGREDIENTI

2 Salmerini del Nera, 50 g di fieno fresco di Castelluccio di Norcia, 500 ml di olio monocultivar San Felice, 8 cialde di prosciutto di Norcia Igp croccanti, 30 g di uova di trota Fario, 50 g di ricotta di pecora a latte crudo del pastore, sale marino in fiocchi.

PROCEDIMENTO

Infondere il fieno nell'olio per un giorno. Sfilettare il pesce, pulirlo bene dalle spine e marinarlo con l'olio aromatizzato, cuocerlo a 55°C per 10 minuti.

Condire la ricotta con poco sale e l'olio aromatizzato al fieno, sistemare nel sifone e raffreddare bene.

Comporre il piatto sistemando a strati il Salmerino condito con fiocchi di sale e le cialde croccanti di prosciutto di Norcia Igp, adagiare vicino la ricotta e a lato la pelle croccante del pesce condita con le uova.

Salsare con l'olio al fieno tutt'attorno e servire.

Ricetta dell' chef umbro Flavio Faedi pubblicata in "L'Umbria dei Formaggi" consultabile [qui](#) .

