



Spuma di ricotta con fave, filetto di salmone e puntarelle

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare al Naturale da 150 g
- 250 g di ricotta romana
- 500 g di fave fresche
- 150 g di puntarelle
- 2 cucchiaini di pecorino grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- aceto
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Taglia le puntarelle in striscioline sottili per il lungo. Mettela a bagno in una bacinella di acqua e ghiaccio: in questo modo, si arricceranno leggermente e risulteranno più decorative. Taglia l'aglio in 3-4 pezzetti e mettili in una ciotolina con 4 cucchiaini di olio, uno di aceto, sale e pepe. Sgrana le fave, poiscoltale 30 secondi in acqua bollente, scolale ed elimina la pellicina bianca che le riveste.

Usando una frusta, lavora in una ciotola la ricotta con un filo d'olio e il pecorino per ottenere una spuma cremosa e leggermente gonfia. Sgocciola le puntarelle e condiscile in una terrina con metà della salsa di olio e aceto, filtrata per trattenere l'aglio. Dividile nei piatti e disponi sopra il Filetto di Salmone Rio Mare ridotto a grosse scaglie, poi la ricotta modellata a quenelle (polpettine ovali) con l'aiuto di 2 cucchiaini. Completa con le fave, la salsa di olio e aceto rimasta e ancora una macinata di pepe.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

La ricotta romana: Prodotta sin dai tempi dell'antica Roma, e' ricavata dal siero, ovvero quel che resta dalla produzione dei formaggi, rigorosamente di pecora. Può avere una piccola aggiunta di latte, sempre ovino, che rende ancor più rotondo il suo sapore lievemente dolce. Deliziosa al naturale, la ricotta romana e' compatta e quindi molto adatta a essere impiegata in cucina.