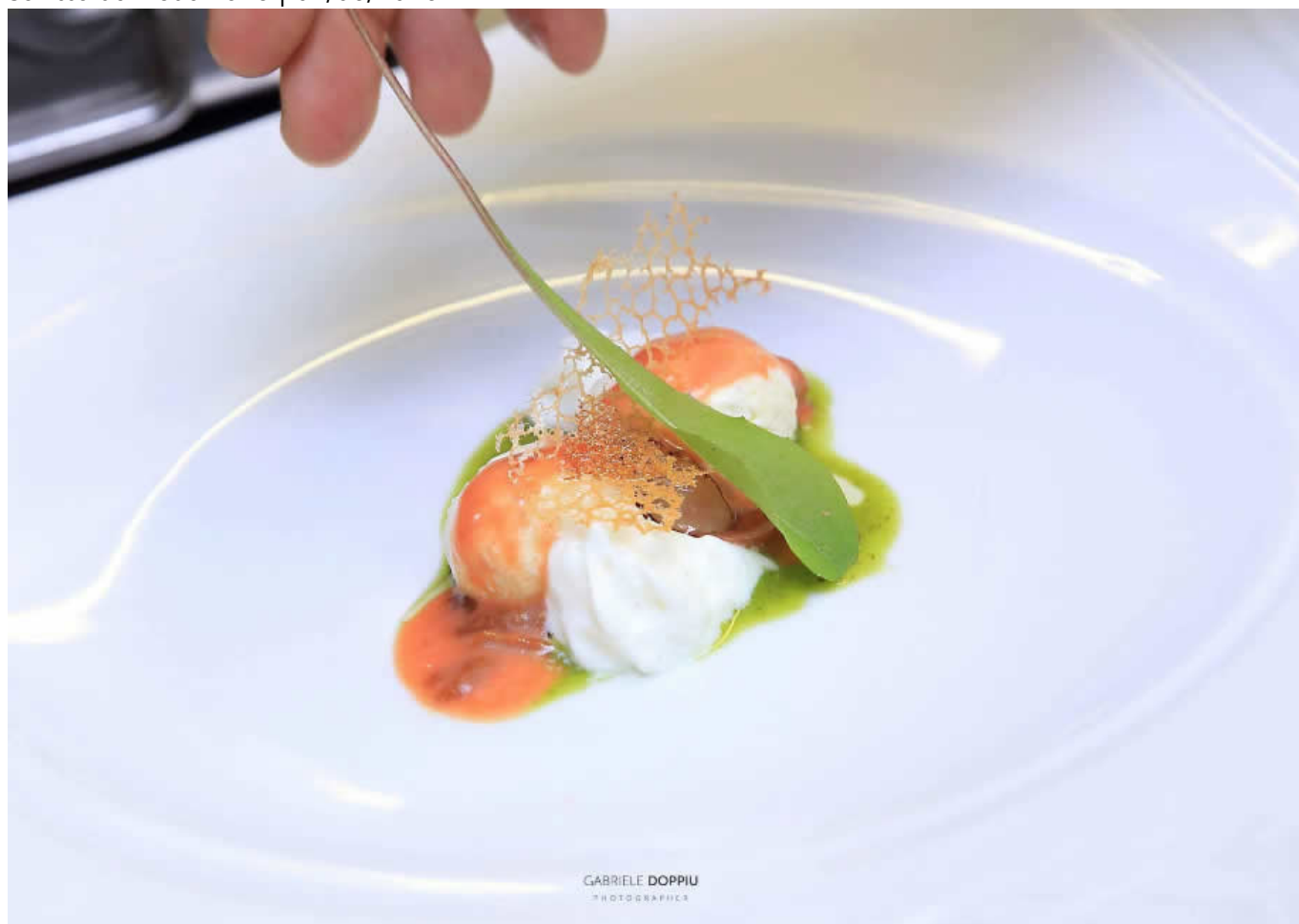


Gnocchetti di ricotta, ricci, midollo, spuma di Casu Axedu e cicoria

scritto da Redazione | 01/06/2016



Un piatto unico dove sapori contrastanti si armonizzano in una sofisticata bontà: gli «Gnocchetti ricotta, ricci, midollo, spuma di Casu Axedu e cicoria» dello chef Alberto Iacoboni.



Lo Chef **Alberto Iacoboni** ci ha regalato una ricetta di sua ideazione. Al procedimento abituale questa volta ha aggiunto il **midollo di bue rosso** che ha reso la combinazione più ricca e particolare. La spuma di Casu Axedu sotto forma di spuma attenua l'acidità.

Ricetta

Categoria: primi piatti

Difficoltà: bassa

Costo: bassa

Dosi: per 4 persone

Tempo di preparazione: 2 ore circa circa

Prepariamo gli gnocci

- 500 gr di ricotta;
- 200 gr di farina;
- 10 gr di sale;
- buccia di limone grattugiata.

Unire tutti gli ingredienti ed impastare fino ad ottenere un composto compatto.

Formare delle palline e riporre in frigo per 2 ore.

Prepariamo la crema di cicoria

- Un mazzo di cicoria;
- 80 ml circa di olio extra vergine di oliva.

Sbollentare la cicoria e sbianchire mettendola in acqua e ghiaccio.

Frullare fino a ottenere una crema e riporre in frigo.

Per il midollo

- Due ossa da midollo

Passare le due ossa in forno a vapore per un minuto, estrarre il midollo e tagliarlo a fettine sottilissime.

Brucciare con il cannello da cucina prima di servire.

Per i ricci:

- 30 gr di polpa di riccio fresca;
- spuma di Casu Axedu;
- 250 gr Casu Axedu;
- 50 ml di panna fresca.

Passare tutti gli ingredienti al minipimer, mettere in un sifone e dare una carica.

Cialda

- 300 ml di brodo di pesce;
- 200 ml di olio;
- 50 gr di farina.

Unire tutti gli ingredienti e far riposare mezz'ora in frigo, quindi versare in una padella calda antiaderente, finché non evapora tutta l'acqua. Riporre delicatamente su carta assorbente.

Iniziare la preparazione con lentezza e cura. Assemblare gradualmente il tutto, adagiando le componenti in un piatto per la degustazione, dopo aver poggiato al centro una foglia fresca di cicoria.