

SARDONCELLO, PETTOLE AL PREZZEMOLO E FORMAGGIO SPIRITO CONTADINO E SPUMA DI PREZZEMOLO

Ingredienti 4 persone: 12 sardoncelli, 16 pettole al prezzemolo e formaggio Spirito Contadino, 100 g di prezzemolo, scorza di limone, sale q.b., pepe q.b., 300 g acqua, olio, lecitina di soia, capperi, 150 g di pecorino dolce, 300 g latte, xantana.

Procedimento: pulire i sardoncelli e marinarli per 3 ore in sale, scorza di limone e olio, rosolarli su una graticola a carbone da un lato solo per un minuto circa. Preparare la crema di formaggio unendo il pecorino dolce e il latte bollente, frullare il tutto e addensare con lo xantana, lasciare raffreddare. Unire l'acqua con il prezzemolo, un cucchiaio di capperi dissalati un pizzico di sale, frullare il tutto e setacciare, aggiungere la lecitina di soia, con un frullatore a immersione formare una schiuma. Friggere le pettole al prezzemolo e formaggio. Spolverare il piatto con delle briciole di pane al prezzemolo, precedentemente imbevute, adagiare sopra i sardoncelli, la quenelle di formaggio, le pettole con la schiuma di prezzemolo.



Antonio