

**Crudo di fassona,  
germogli di torzella di campo  
Spirito Contadino, salsa di  
mozzarella di bruna alpina  
e carasau di grano saraceno**

ANTONIO DANISE



*Antonio Danise*



## **Crudo di fassona, germogli di torzella di campo Spirito Contadino, salsa di mozzarella di bruna alpina e carasau di grano saraceno**

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

- 200 g mozzarella e 100 g latte di Bruna Alpina
- **100 g germogli di torzella di campo Spirito Contadino**
  - 250 g scamone di fassona piemontese • 100 g farina di grano saraceno • 150 g acqua • 50 g olio extra vergine d'oliva • 15 g sale fino

### **PROCEDIMENTO:**

All'interno di un piccolo contenitore emulsionare bene la mozzarella di Bruna Alpina insieme al latte fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea, aggiustare di sale. Con l'utilizzo di un coltello trinciante battere lo scamone di Fassona e avvolgerlo nella pellicola al fine di dargli una forma cilindrica. Lavorare la farina di grano saraceno con l'acqua fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi. Spalmare il composto ottenuto su una teglia antiaderente e cuocere in forno alla temperatura di 180° per 4 minuti fino ad ottenere un cracker croccante. Spadellare con olio la torzella di campo per 5 minuti, salare. Disporre la salsa di mozzarella sul fondo di un piatto, adagiare la battuta di Fassona, la torzella ed il cracker di grano Saraceno.

ANTONIO DANISE