

**Doratine Spirito Contadino,
salsa all'arancia, ricotta
di pecora, gelatina al
pistacchio e sorbetto alla
cannella**

GIANCARLO SALERNO



Giancarlo Salerno



Doratine Spirito Contadino, salsa all'arancia, ricotta di pecora, gelatina al pistacchio e sorbetto alla cannella

INGREDIENTI:

12 doratine Spirito Contadino • 250 g di ricotta di pecora • 20 g miele
• 3 arance • zucchero di canna • zucchero a velo • xantana • gelatine
al pistacchio • sorbetto alla cannella • menta

PROCEDIMENTO:

Per la salsa d'arancia:

Pelare le arance a vivo, frullarle assieme allo zucchero di canna e la polvere di xantana. Filtrare e mettere da parte.

Per la ricotta dolce:

Lavorare la ricotta con una frusta incorporando il miele così da ottenere un composto liscio e vellutato. Trasferirlo in un sac a poche.

Friggere le doratine e spolverarle con lo zucchero, impiattare disponendo la salsa d'arancia alla base, guarnire con ciuffetti di ricotta, le gelatine al pistacchio, adagiare le doratine ben calde e completare con il sorbetto alla cannella e le foglioline di menta.

GIANCARLO SALERNO