

Verdurine, formaggio fresco e quinoa



Una ricetta di Cristian Moreschi, chef del ristorante dell'Hotel Villa Principe Leopoldo, Lugano.

Preparazione



Tempo richiesto ca. 30 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Vegetariano - Primo



Prodotto tipico Formaggio fresco - Km 0



Adatto in Estate - Pranzi leggeri

INGREDIENTI

Piatto

- 300 g ricotta fresca
- 90 g robiolino (formaggio fresco tipico ticinese)
- 6 pz cavolfiori allo zafferano
- 4 fettine di finocchio marinate con poco aceto
- 4 carote bio Ticino
- 8 rotolini di carote
- 4 pz rapette piccole
- 4 pz broccolo romanesco
- 6 cubetti zucca agrodolce
- 80g quinoa bianca e nera

PROCEDIMENTO

Piatto

1. Amalgamare la ricotta e il robiolino setacciato di modo che diventino una massa facile da lavorare e porre il composto in uno stampo che possa riprendere la forma di un sasso;
2. Congelare il formaggio nello stampo;
3. Nel momento in cui si vuole procedere con la realizzazione della ricetta prendere il formaggio nello stampo, estrarlo e condirlo con filo di olio evo, prezzemolo e peperoncino d'Espelette, lasciandolo momentaneamente da parte;
4. Risciacquare la quinoa e cuocerla in poca acqua per evitare che perda tutte le proprietà;
5. Raffreddare la quinoa e condirla con poco olio evo e poco succo di limone;
6. Allestire un piccolo tappetino che servirà d'appoggio per poter piazzare le nostre verdure ed i "sassi" di formaggio;
7. Cuocere tutte le verdure separatamente e per le carotine e i finocchi aromatizzarli con poco condimento all'aceto bianco;
8. Condire i formaggini con poco prezzemolo trito e peperoncino d'Espelette.

Impiattare

Dressare il piatto come da foto e finire con qualche erbetta e qualche goccia di balsamico ridotto.