

Mousse di ricotta e patate, petto di quaglia glassato al miele, composta di melone e ortaggi con mandorle fritte e tartufo estivo

Ingredienti per 4 persone

Per la mousse di patate e ricotta

Gr 100 patate lesse

Gr 100 ricotta

Gr 100 panna semi montata

Gr 3 colla di pesce

G 3 tartufo estivo

n 4 foglie di spinaci sbianchite

sale e pepe q.b

buccia di pomodoro disidratata e prezzemolo q.b

Procedimento

Setacciate la ricotta con le patate, unite la gelatina precedentemente ammorbidita e sciolta al microonde, e alleggerite con la panna semi montata.

Aggiustare di sale e pepe.

Ponete l'impasto su un foglio di pellicola, adagiate sopra le foglie di spinaci e arrotolate in modo da formare un cilindro ed eliminate eventuali bolle di aria e fate riposare in frigorifero per 1 ora.

Una volta indurito Svolgete il rotolo e passatelo su un trito di buccia di pomodoro disidratata e prezzemolo fresco.

Per la gelatina allo zabaglione

n 3 tuorli d'uovo

Gr 5 zucchero di canna

Gr 20 marsala

Gr 5 porto

Gr 10 panna

Gr 2 colla di pesce

Procedimento

Ponete in una bastardella i tuorli e sbatteteli con lo zucchero , unite il marsala , il porto , la panna , pastorizzate a bagnomaria e unite la colla di pesce precedentemente ammorbidita .

Per il petto di quaglia glassato

N 2 petti di quaglia

Gr 50 miele d'acacia

Gr 5 succo d'arancia

Gr 10 salsa di soja

Gr 10 zenzero fresco tritato

erbe aromatiche q.b

Sale e pepe q.b

Procedimento

Pulite e paregiate i petti , impreziositeli di sale e pepe e rosolateli in padella .

In un tegame ponete il miele,il succo d'arancia , la salsa di soia e lo zenzero , fate ritirare leggermente e nappate i petti.

Aromatizzateli con un trito di erbe aromatiche e cuoceteli in forno a 100° con sonda a 62.

Per il giardinetto di verdure e frutta

Gr 50 fagiolini

Gr 70 broccoli

n 4 pomodori ciliegia

Gr 100 melone

n 4 ravanelli e n 4 capperi in fiore

Gr 30 mandorle filettate

indivia riccia q.b

aneto q.b

olio oliva extra vergine q.b

timo q.b

n 12 perle di melone

buccia di 1 arancia

Procedimento

Lavorate e sbianchite i fagiolini e i broccoli , raffreddateli e condite con olio extra vergine , sale e pepe .

Tagliate i ravanelli a fette sottili e poneteli in un contenitore con acqua e ghiaccio , fate la stessa cosa con l'indivia riccia .

Sbianchite e pelate i pomodori , poneteli in teglia e conditeli con zucchero di canna, sale , pepe , impreziosite di buccia d'arancia , timo,olio extra vergine di oliva e un pizzico di aglio. Cuocere in forno a 80° per circa 2 ore fino a quando l'acqua di vegetazione dei pomodori sarà evaporata .

In un pentolino mettete dell'olio di oliva , portate a una temperatura di 145° friggetevi dentro le mandorle sfilettate e una volta dorate scolatele e salatele .

Per il miele al tartufo

miele di acacia q.b

tartufo estivo q.b

Composizione finale del piatto

Posizionate la gelatina allo zabaglione a cerchio e adagiate una fetta di terrina di ricotta , posizionate sopra la gelatina due trancetti di petto di quaglia , tre perle di melone e completate con gli ortaggi , le mandorle fritte , il miele al tartufo e per finire decorate il tutto con lamelle di tartufo estivo .