Vegetable and cheese

Ingredienti

500 g di formaggio philadelphia

250 g di mascarpone

250 g di formaggio robiola

500 g di panna montata

4-6 g di colla di pesce (facoltativa)

1 kg ca di pomodori Pachino

1,5 kg ca di cetrioli

500 g di piselli freschissimi con baccello tenero

3-4 coste di sedano (cuore)

Paprika in polvere o pepe rosa in salamoia e aneto

Sale e pepe qb

Procedimento

1 Mondare i pomodori Pachino, tagliare la parte opposta al peduncolo e svuotarli con uno scavino. Salare appena e sistemarli capovolti su una gratella in modo che perdano parte dell'acqua di vegetazione.

2 Mondare il sedano, tagliarlo a striscioline finissime e porlo in un contenitore con acqua fredda.

3 Mondare i cetrioli, pelarli parzialmente e tagliarli a rondelle dello spessore di ca 1 cm. Infine svuotare i baccelli dai semi, aprendoli delicatamente a barchetta.

4 Mettere tutti i formaggi in un recipiente e lavorarli con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la colla di pesce sciolta in poca panna (1 cucchiaio ca) ed abbattere.

5. Incorporare ai formaggi freddi la panna montata, mescolando delicatamente, in modo che il composto rimanga spumoso. Condire con sale e pepe.

6 Mettere la mousse in un sac à poche munito di punta rigata e riempire le verdure.

7 Decorare i pomodori con il sedano finissimo ben sgocciolato, le fette di cetrioli con pepe rosa in salamoia o paprika in polvere e i baccelli di piselli con un pezzetto di pomodoro o altro.

Consigli & curiosità

a) Usare altri formaggi cremosi

b) Sostituire il sedano con olive nere tagliate a spicchi.

c) Per i cetrioli: aggiungere alla farcia di ricotta il tonno sott'olio passato al setaccio.

Ricetta dello Chef A. Solillo