



SPUMA DI FOIE GRAS CON DADINI DI MELONE E PAN DI SPEZIE

Ingredienti

200 gr di pat  di foie gras
150 gr di melone giallo
150 gr di pan di spezie
Sale e pepe
olio extravergine di oliva

Procedimento

Lavorare la spuma di foie gras con una forchetta fino a renderla morbida e cremosa.

Tagliare il melone a cubetti piccoli e metterlo in una ciotola. Condirlo con sale, pepe e olio extravergine di oliva.

Tagliare a cubetti anche il pan di spezie.

Porre la spuma di foie gras in un sac a poche e trasferire la spuma sul piatto all'interno di un anello coppapasta, coprire con i cubetti di melone e, da ultimo con il pan di spezie.

Irrorare con un filo di olio extravergine e servire.