



## **TALEGGIO CAPRINO DORATO IN PADELLA CON MARMELLATA DI POMODORI E CREMA DI CETRIOLI**

### **Ingredienti**

800 gr. di taleggio caprino  
200 gr. di farina di polenta rimacinata  
50 gr. di rosmarino e salvia  
150 gr. di pane grattugiato  
3 uova  
olio extravergine di oliva q.b.  
3 mazzetti di rucola selvatica  
1,3 kg. di pomodori ramati  
100 gr. di aceto bianco  
50 gr. di zucchero  
100 gr. di spumante  
100 gr. di acqua  
3 cetrioli

### **Procedimento**

Tagliare il formaggio a rettangoli di circa cm 8x5, infarinarli e passarli prima

nell'uovo e poi in un composto di farina gialla, pan grattato, rosmarino e salvia.

Sbianchire i pomodori in acqua bollente, raffreddarli in acqua e ghiaccio, spellarli e poi tagliare in 4 la parte esterna a petali; in una casseruola far ridurre l'aceto bianco con lo zucchero, lo spumante e l'acqua; quando il tutto si sarà rappreso come se fosse uno sciroppo versarlo sui pomodori che avremo disposto in una terrina.

Pelare i cetrioli, frullarli con olio di oliva extravergine e un po' di aceto bianco, passare al cinese la crema, salare e pepare.

Rosolare in padella il taleggio con olio di oliva ben caldo, dorarlo da ambo le parti.

#### FINITURA

Disporre nei piatti i pomodori e decorare con della rucola selvatica, disporre al centro il taleggio dorato e insaporire con la crema di cetrioli.

Servire con un filo di olio extravergine.