



ROYALE DI NOCI E NOCI DI MARE

Ingredienti

2 tuorli
2 uova
200 gr. di panna fresca
200 gr. di ricotta
200 gr. di nocciole
100 gr. di pinoli
sale fino
zucchero moscovado

Per finire

8 noci / tartufo di mare
8 bacche di goji
foglioline di menta fresca
2 gr. di pepe
buccia di arancia fresca
Olio evo

Procedimento

Frullare tutti gli ingredienti insieme, filtrare e dividere nei piatti.
Coprire con la pellicola e cuocere in forno a 82° per 30 minuti.
Togliere dal forno e far intiepidire.

Disporre irregolarmente le bacche di goji nel piatto e le noci bianche al centro del piatto.
Poi aggiungere il pepe e la buccia d'arancia grattata al momento, ultimare con un filo d'olio.