



BATTUTO DI MAZZANCOLLE, SPUMA DI RICOTTA DI CAPRA E CEDRO CARAMELLATO

Ingredienti

16 mazzancolle
1 fuscella ricotta di capra
buccia di 1 cedro
1 cima cicoria
1 rapa rossa
2 carote di Polignano (di colore diverso)
5 foglie di maggiorana
100 gr mandorle tostate
1 sponsale rosso
acqua di pomodoro datterino (pestare e lasciare macerare per un paio d'ore con olio evo)
germogli
1 cucchiaino di aceto di vino bianco
1 cucchiaino di zucchero

Procedimento

Pulire le mazzancolle e tagliare le code in pezzi di ½ cm.

Condire la ricotta con un filo d'olio, un pizzico di sale e pepe e inserirla in un sac a poche.

Tagliare a listarelle la buccia di cedro, cuocerla in acqua, zucchero e aceto.

Scolarla e asciugarla.

Pulire tutte le verdure e la maggiorana, tagliarle sottili e condirle con olio e sale.

Tostare le mandorle in forno e tritarle grossolanamente.

In una fondina coppare le mazzancolle condite.

Mettere gocce di ricotta. Guarnire con un nido di verdure, trito di mandorle e germogli.

Versarvi sopra l'acqua di pomodoro.