



SFORMATINO DI CICORIELLE DI CAMPO, MOZZARELLA DI BUFALA, CREMA DI PATATE

Ingredienti

2 kg di cicorielle
1 kg di pomodorini datterini
200 g di canestrato di masseria
1 fior di latte di bufala da 200 g
Aglio
Pasta fillo
10 stampini monodose

Per la crema di patate

5 patate medie
Olio
Sale
Pepe

Procedimento

Procedimento (Sformatino)

Lessare le cicorielle in abbondante acqua salata. Nel frattempo soffriggere l'aglio in camicia nell'olio e aggiungere i pomodorini tagliati a metà, cuocerli a fuoco vivo per 5 minuti ed aggiungere le cicorielle lessate, insaporire con il canestrato. Comporre gli sformatini: ungere gli stampini con olio d'oliva, adagiare sul fondo i rettangoli di pasta fillo spennellati con olio d'oliva. Fare un primo strato di cicorielle, 1 fetta di fior di latte, finire con le cicorie, richiudere con la pasta fillo. Cuocere a 180 gradi per 20 minuti.

Procedimento (per la crema di patate)

Lavare, pelare e tagliare a cubetti le patate.

Lessare le patate in abbondante acqua salata.

Scolare le patate una volta cotte, avendo cura di conservare l'acqua di cottura delle stesse.

Frullare le patate aggiungendo olio EVO e acqua di cottura fino al raggiungimento della cremosità desiderata.

Aggiustare di sale e pepe.

Finitura: Disporre sul fondo del piatto la crema di patate, adagiarvi gli sformatini e guarnire con erba aromatica.