



SPUMA AFFUMICATA AL FORMAGGIO ARLA, SGOMBRO CON PELLE BRUCIATA E CICORIA SPADELLATA

Ingredienti

320 gr. di Formaggio Arla
8 calamari
1 rametto di rosmarino
4 filetti di acciuga dissalati
2 cucchiaino di aceto di vino rosso
400 gr. di latte
120 gr. di panna acida/Yogurt greco
qb pepe di Sechuan
4 filetti di sgombero
500 gr. di olio semi
300 gr. di cicoria lessata
1 spicchio aglio
qb sale, pepe, olio evo

Procedimento

Marinare i calamari.

Scaldare il latte e versarlo insieme alla panna acida e al formaggio, regolare di sale di pepe.

Affumicare e colare dentro un sifone con due cariche.

Mettere da parte e nella stessa padella fare un soffritto con olio aglio acciuga saltarci la cicoria lessata regolare di sale di pepe.

Cuocere lo sgombro e bruciare la pelle con il cannello.