



TRIGLIA, GUANCIALE, FINOCCHIETTO SELVATICO, CON RICOTTA DI PECORA, MAIONESE DI RICCI E POLVERE DI FINOCCHIETTO

Ingredienti

4 triglie
10 fette sottili di guanciale
finocchietto selvatico
50 gr. di polpa di riccio fresco
1 tuorlo d'uovo
olio di semi di girasole
200 gr. di ricotta di pecora
Sale, olio, pepe q.b.

Procedimento

Per le triglie

Asciugare bene i filetti di triglia.

Sulla parte della pelle far aderire dei rametti di finocchietto selvatico, coprire con il guanciale e pareggiare i bordi della triglia.

Infornare per 5-10 minuti a 150 gradi.

Per la maionese

Frullare i ricci con dell'acqua, unire il tuorlo e versare a filo olio di semi, unire il sale.

Per la mousse di ricotta di pecora

Frullare la ricotta con sale e pepe.