



CARPACCIO DI SCOTTONA RIPIENO DI RICOTTA DI PECORA, TARTUFO NERO E LA SUA EMULSIONE

Ingredienti

700 gr noce o girello di scottona
300 gr ricotta di pecora
2 cipolle rosse caramellate
100 gr pistacchi tritati
60 gr tartufo nero
100 gr burro al tartufo
Olio, sale, pepe q.b.

Procedimento

Tagliare il carpaccio a fettine sottili. Stenderlo su un banco.
Preparare la farcia di ricotta aggiungendo pistacchio, cipolla caramellata, olio, sale e pepe. Metterla in un sac-a-poche.
Scaldare a bagnomaria acqua, burro al tartufo e poco olio. Emulsionare e correggere di sale.

Farcire le fettine di carne con la ricotta, creando dei fagottini.

Versare l'emulsione al tartufo.
Guarnire con scaglie di tartufo.