



STRACCHINO NONNO NANNI CON PISELLI

Ingredienti

3 kg di piselli freschi
1,5 kg di Stracchino Nonno Nanni
200 g di olio extravergine di oliva
200 g di germogli di piselli
Sale Maldon
acido ascorbico

Procedimento

Sbucciare i piselli e mettere da parte la buccia.
Sbianchire i piselli in acqua calda e bicarbonato, raffreddarli con acqua e ghiaccio e scolarli.
Condire con olio e sale Maldon.

Lavare bene le bucce dei piselli e fare un centrifugato con poco acido ascorbico.
Servire una quenelle di stracchino con 2 cucchiaini di piselli conditi ed il succo di piselli.

Decorare poi con i germogli.

