



CUCINA CON NOI!

Coppa di piselli e patate con quenelle di spinaci, ricotta e tuorlo d'uovo marinato alla vaniglia

INGREDIENTI

160 g di patate

120 g di Piselli Fini Orogel

80 g di Spinaci Fogliabella Orogel

40 g di ricotta

5 tuorli

20 g di Cipolla Cubetti 6/6 Orogel

40 dl di crema di latte

20 g di cacio ragusano

vaniglia

sale

pepe

20 g di salame di Brolo

pane casereccio per crostini



60



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Cuocere a vapore per un minuto gli spinaci e lessare i piselli.
- 2 Rosolare la cipolla con olio extravergine di oliva, quindi unire le patate e lasciare stufare lentamente, aggiungere la crema di latte e continuare la cottura.
- 3 Nel frattempo lasciare marinare i tuorli con la vaniglia e olio. Dopo aver cotto gli spinaci abbattere di temperatura, e unire l'uovo, il cacio, sale, pepe, la ricotta e formare delle piccole quenelles.
- 4 Non appena le patate sono cotte, passare al mixer e unire poi i piselli, regolando di sale.

5

Presentazione del piatto: versare la crema di patate con piselli in coppa, quindi le quenelles di ricotta dopo averle padellate, il salame cubettato piccolo, poggiare l'uovo marinato, i crostini di pane con un filo di olio extravergine di oliva, decorare con un rametto di finocchietto selvatico.

