



CUCINA CON NOI!

# Fiocchi di neve al tartufo nero su concassé di pomodoro caramellato

## INGREDIENTI

400 g di ricotta

---

2 uova intere

---

50 g di tartufo nero

---

120 g di farina bianca

---

50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

---

50 g di pecorino di Pienza grattugiato

---

500 g di Pomodoro a cubetti Orogel

---

un cucchiaino di Basilico Orogel

---

30 g di olio extravergine d'oliva

---

zucchero

---

un cucchiaino di **Prezzemolo Orogel**

---

1 noce di burro

---

sale

---

noce moscata

---



50



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1** Porre il pomodoro a cubetti in una teglia, condire con l'olio, un pizzico di zucchero, sale e basilico, mescolare bene e mettere in forno a 100 °C per circa un'ora, spegnere il forno e lasciare dentro fino al momento dell'utilizzo.
- 2** In una ciotola preparare l'impasto con la ricotta, il Parmigiano Reggiano, il pecorino, 20 grammi di tartufo nero tritato grossolanamente e le due uova; aggiustare di sale, un pizzico di noce moscata e incorporare la farina. Formare delle piccole palline con l'impasto preparato, infarinarle leggermente per evitare che si attacchino fra loro e cuocere in acqua bollente salata per 2 minuti circa.
- 3** Preparare con una padella antiaderente o in forno a microonde un cestino fatto con Parmigiano Reggiano grattugiato e un pizzico di prezzemolo.

4

Inserire i fiocchi di neve condendo solo con una noce di burro a crudo e un pizzico di Parmigiano grattugiato. Stendere il pomodoro davanti al cestino e guarnire con lamelle di tartufo e foglioline di basilico fresco attorno al piatto.

