



CUCINA CON NOI!

Timballo di Caciotta Ragusana con tris di verdure grigliate su vellutata al sentore di aglio nero

INGREDIENTI

600 g Tris grigliato Orogel

200 g Caciotta ragusana

100 g Parmigiano Reggiano grattugiato

una noce di burro

sale

pepe

noce moscata

50 g pane grattugiato

3 Spicchi d'aglio nero

1/2 lt latte

sale



60



4



Avanzata



Contorni

Preparazione

1

Per la vellutata d'aglio: lessare l'aglio nel latte aggiungendo il sale per almeno 3/4 d'ora a fuoco basso. Quando l'aglio sarà cotto frullare con il mixer ottenendo una crema non troppo densa.

2

Per il timballo: saltare il tris grigliato in una padella antiaderente per alcuni minuti, condire con sale, pepe, noce moscata e Parmigiano Reggiano. Tagliare a cubetti molto piccoli la caciotta Ragusana e mischiare al composto di verdure.

3

Imburrare uno stampo abbastanza capiente e foderare con il pane grattugiato, mettere il composto di verdure nello stampo avendo cura di pressare il tutto. Porre in forno ventilato per 20 minuti a 150°C. A cottura ultimata lasciare riposare per mezz'ora. Sformare il timballo e servire tiepido con la vellutata di aglio nero.