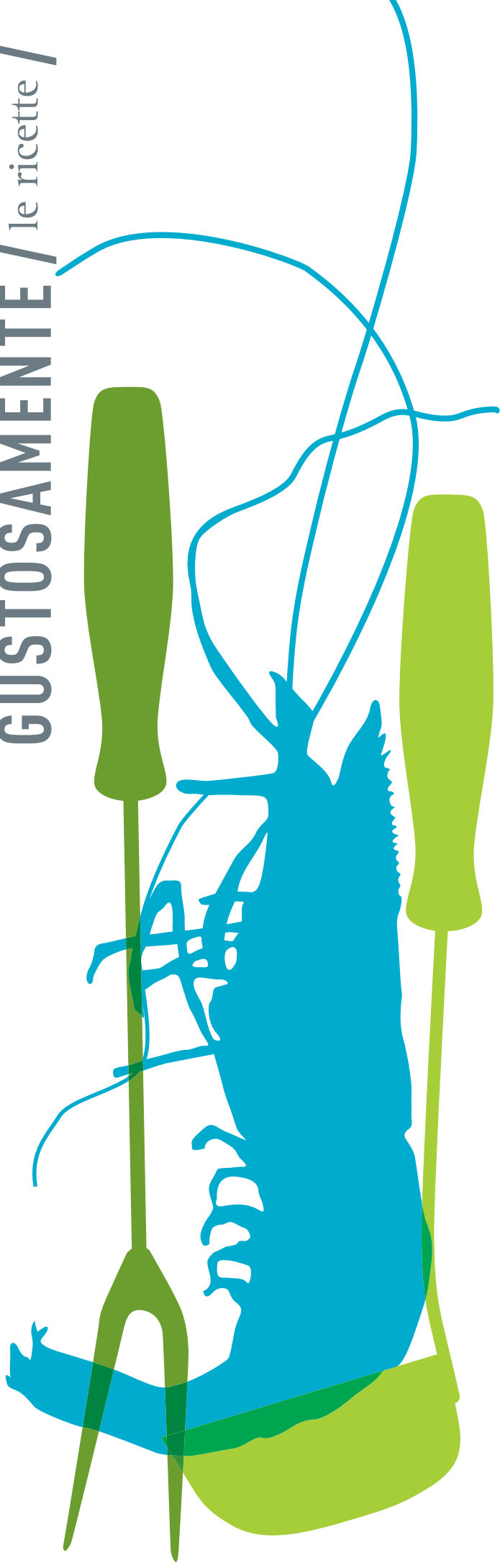


GUSTOSAMENTE / le ricette /



GLI CHEF

Nicola Batavia

Chef e titolare del ristorante *'l Birichin* di Torino. A 17 anni parte per l'Inghilterra dove rimane per 5 anni, lavorando in un famoso ristorante italiano, il *Knisbridge*. In Thailandia s'innamora delle spezie pur rimanendo ancorato ai sapori mediterranei. Rientrato in Italia ha lavorato nelle Langhe in due locali stellati prima di aprire il suo locale nel capoluogo piemontese. In occasione delle recenti olimpiadi di Pechino ha curato il servizio catering per la *Nike Vip House*.

Beppe Buffa

Cuoco e proprietario del ristorante *Al Ritrovo* di Castelluzzo, in provincia di Trapani, Beppe Buffa è uno chef molto apprezzato nella sua Provincia e in Sicilia per la sua cucina che sa fare tesoro dei prodotti della terra e del mare. Il forte legame con la tradizione non gli impedisce di spingersi nell'innovazione, rimanendo però fedele ai sapori mediterranei, quelli che ama servire ai suoi clienti e che lavora con grande talento.

Stefano Deidda

Giovane e promettente cuoco cagliaritano Stefano Deidda inizia molto presto la sua carriera, prima da autodidatta, già da bambino si cimentava fra i fornelli, divorando libri di cucina e frequentando la scuola *Alma*, nella Reggia di Colorno in provincia di Parma. Dopo gli studi ha fatto le sue più importanti esperienze al *Principe di Savoia* di Milano, un rinomato hotel a cinque stelle mentre oggi è lo chef del ristorante di famiglia *Dal Corsaro* di Cagliari.

Oriol Blanes Masana

Giovane chef catalano, che dopo essersi diplomato nella Scuola alberghiera *Sant Narcis* di Girona, vivaio di molti cuochi stellati, ha sempre cercato di crescere affiancandosi ai migliori cuochi nei ristoranti della sua regione. Ha partecipato ad importanti eventi come *Lo Mejor de la Gastronomía* e al *Forum Gastronomic* di Girona, oggi è coordinatore dell'*Aula Gastronomic de l'Emporda*.

Paolo Zoppolatti

Membro dei *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, gestisce il suo locale *Il Giardinetto* ospite di un edificio del 1700, nel cuore del Collio, a Cormòns. La sua cucina, di ispirazione mitteleuropea, è sempre stata impostata all'insegna della qualità. Dotato di grande estro creativo, non rinuncia a introdurre in menù proposte spesso sorprendenti di propria ispirazione, dove i prodotti freschi del mercato sono i protagonisti. E' un volto noto al grande pubblico per aver partecipato alla *Prova del Cuoco*.

LA SARDEGNA custodisce un paniere di prodotti eno-gastronomici di terra e di mare unici, fortemente identitari e di grande valore. Si tratta di un autentico patrimonio che la contraddistingue da ogni altra tradizione regionale italiana, come la preziosa bottarga di Cabras, una straordinaria varietà di formaggi, i numerosi pani non lievitati e i dolci per le feste, le paste artigianali lavorate a mano secondo tradizioni che si tramandano da secoli, i suoi vini e distillati di carattere, dai colori e sapori intensi che abbracciano tutti i profumi della macchia mediterranea. Sono prodotti buoni, come la sua terra e la gente di quest'isola generosa; ingredienti che troviamo impiegati nelle numerose ricette della tradizione, quelle di sempre, e che si prestano oggi a nuove e infinite reinterpretazioni culinarie, come dimostra questo prezioso ricettario curato da Sardegna Ricerche, che ha proposto a cinque giovani chef di talento del panorama nazionale e di altri paesi dell'area euro-mediterranea di mettere a frutto la loro creatività. Il risultato è sotto i vostri occhi e nelle golose ricette che a partire da questi prodotti unici ciascuno di voi potrà cucinare, scegliendo di mantenersi fedele alla tradizione o sperimentando piacevolmente le nuove vie del gusto.

Vittorio Castellani aka Chef Kumalé
Giornalista "gastronomade"



UOVO IN PANE CARASAU

con colatura di pecorino, bottarga e peperoncino essiccato

Ho creato questa semplice ricetta che stiamo servendo come apertura nel mio ristorante, pensando a rivalutare in un unico boccone l'essenza della Sardegna.

Ingredienti per 4 persone

1 lt olio extra vergine d'oliva
4 uova
500 gr di pane carasau reso in polvere
200 gr di pecorino semi-stagionato
200 cl di latte intero
100 gr bottarga di muggine (o tonno)
50 gr peperoncino fresco
Sale e pepe nero

Tenere il solo tuorlo d'uovo nel pane grattugiato di carasau per almeno mezz'ora.

Nel contempo sciogliere lentamente sul fuoco (oppure in microonde professionale) il latte ed il pecorino fino a quando si crea una crema ben sciolta e fitta (usare il minipimer per renderla ben cremosa).

Scottare in acqua bollente le falde del peperoncino fresco: schiacciarle tra due fogli di carta da forno ed passare in forno (asciugare) ad 85° per 30minuti.

Tagliare la bottarga a fettine molto fini.

A questo punto friggere le uova, passate nel pane, in olio extra vergine d'oliva per poco più di un minuto in modo che l'uovo rimanga liquido internamente e croccante fuori.

Al *birichin* lo serviamo in una fondina di ghisa con la fonduta di formaggio a letto, l'uovo, la bottarga e le falde del peperoncino essiccato.

LASAGNETTE DI PILLUS

con capretto, pecorino, finocchio selvatico e pesto di olive nere

Un primo piatto, tradizione della pasta che ci contraddistingue. Serviamo questa ricetta in un cubo di legno (abete) creato da mio padre, artista del legno.

Ingredienti per 4 persone

240 gr pillus
200 gr di polpa di capretto
1 lt di brodo vegetale
50 gr di pecorino fresco dolce grattugiato
50 gr di finocchio selvatico
50 gr semi di finocchio
60 gr pesto di olive nere
2 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino
2 cucchiaini olio extra vergine
Sale
Peperoncino in polvere



Tagliare a dadi la carne di capretto: marinarla per mezz'ora nell'olio speziato di semi di finocchio, aglio ed un rametto di rosmarino.

Dopo di che rosolarla a fuoco molto vivace in padella antiaderente. Salare e bagnare con brodo vegetale.

Cuocere la pasta in acqua salata; scolare e fare saltare con il ragù di capretto. Condire con finocchio fresco tritato, peperoncino, pecorino grattugiato ed olio extra.

Riempire questi cubi di legno finendo ancora con del pecorino ed olio.

Gratinare in forno per pochi minuti.

Servire la pietanza con il legno stesso ed il pesto di olive nere a letto (leggermente diluito con acqua di cottura o brodo vegetale).

CREMOSO DI ZAFFERANO con confettura di limoni e croccante

Un dolce per tutte le stagioni: fresco e di carattere. A *l'birichin* è spesso il nostro pre-dessert.

Ingredienti

1 lt panna

90 gr miele naturale

80 gr zucchero

10 tuorli

20 gr pistilli zafferano

Fare bollire la panna ed incorporare il miele, zafferano, zucchero, latte e tuorli.

Cuocere la crema (in recipiente) in forno a 180° per 20 minuti. Porre in stampini monodose ed abbattere. Servire su piatto fondo trasparente con la confettura di limoni e croccante.



FREGOLA AL MIRTO BIANCO

con fiori di gamberoni e mustela tostata

Ingredienti per 4 persone

120 gr di fregola
5 cl di liquore di mirto bianco
12 gamberoni
12 fette di mustela sarda
3 noci
15 cl latte intero
olio extravergine di oliva
bacche di mirto
sale grosso

Esecuzione

Fate bollire in acqua leggermente salata la fregola e scolatela al dente. Lasciatela quindi raffreddare ed insaporitela con il liquore di mirto, l'olio extravergine d'oliva, le noci spezzettate.

Sgusciate i gamberoni avendo cura di togliere il filo intestinale, tagliateli a metà per il lungo e sistemateli a marinare nell'olio insaporito con le bacche di mirto ed un pizzico di sale grosso.

Tostate le fette di mustela tagliata leggermente spessa in olio extravergine d'oliva.

Montate il latte precedentemente riscaldato e raffreddato con il frullatore ad immersione con 20 cl circa di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale ed un cucchiaino di liquore di mirto.

Presentazione

Disponete la crema ottenuta al centro di ogni piatto allargatela leggermente, coprendo la metà di un piatto, scaldate leggermente la fregola e disponetela al centro del piatto con un tondino del diametro di circa 6 cm. Collocate le fette di mustela ancora tiepida tra la fregola e il piatto, adagiate i gamberoni a metà formando dei fiori tra la mustela e la fregola, decorate con erbe di campo.

TURBANTINI DI PANE CARASAU

con lampuga scottata e salsa oro di Sardegna

Ingredienti per 4 persone

4 sfoglie di pane carasau
4 filetti di lampuga di circa 110 gr.
10-12 carciofini sott'olio
60 gr bottarga di tonno
20 cl panna liquida
10 gr burro
due mestoli di brodo vegetale
sale, pepe
noce moscata
olio extravergine d'oliva
farina



Esecuzione

Infarinate leggermente i filetti di lampuga e scottateli appena in olio extravergine d'oliva mettendoli a scolare su carta paglia.

Ammorbidite leggermente le sfoglie di pane carasau in acqua, spalmatevi i carciofi precedentemente frullati con un poco di brodo vegetale, avendo cura di metterne da parte per la decorazione circa un terzo. Arrotolate il pane con la lampuga all'interno, e passateli al forno a 180° per 4-5 minuti.

Nel frattempo preparate la salsa di bottarga. Mettete a bollire la panna, toglietela dal fuoco, aggiungete il burro, una spolverta di noce moscata, un mestolo di brodo vegetale, 30 gr di bottarga. Rimettete gli ingredienti sul fuoco e fate cuocere per 5 minuti circa, frullate il tutto e passate al setaccio. Aggiustate di sale e pepe e conservate in caldo.

Presentazione

Tagliate a metà il turbantino dorato avendo cura di spuntare i lati esterni, adagiate i due involtini ottenuti uno in verticale e l'altro in orizzontale nella parte esterna di un piatto quadrato; disponete sull'altro lato la salsa di bottarga, sfilacciando con una grattugia la bottarga rimanente. Servire aggiungendo una spruzzata d'olio extravergine di oliva ed un cubetto di carciofi passati.

FONDATA DI FIOCCO DI NEVE SARDO

con marmellata di mirto e torrone al corbezzolo

Ingredienti per 4 persone

4 panadas vuote leggermente passate al forno
150 gr di formaggio caprino fiocco di neve
200 gr latte
100 gr zucchero
60 gr marmellata di mirto
50 gr frutti di bosco
2 torroncini al corbezzolo
5 cl liquore di mirto
un pizzico di cannella

Esecuzione

Fate fondere in un pentolino il formaggio a fuoco lento con il latte e la metà del liquore di mirto, aggiungete 50 gr di zucchero, 10 gr di marmellata di mirto ed un pizzico di cannella.

Togliete dal fuoco e versate il composto nelle panadas, aggiungendo un cucchiaino di marmellata per ognuna. Sigillate le panadas e passatele nuovamente al forno, finché avranno preso colore.

Sciogliete lo zucchero rimanente con 10 cl d'acqua, il resto del liquore ed in ultimo i torroncini al corbezzolo, con i frutti di bosco.

Presentazione

Sistamate la panada al centro di un piatto piano rotondo, versatevi sopra la salsa di torroncini e frutti di bosco, decorate con un pezzo di cannella e una spolverata di zucchero a velo.

GUSTOSA

food immersion nei prodotti

1 novembre



MAZZAMURRU

Terrina di pomodoro, sfoglie di pane croccante, brodo e crema gelata al pecorino

Ingredienti

Terrina di pomodoro
2 lt succo di pomodoro
100 gr olio extravergine
250 gr acqua
200 gr basilico
100 gr prezzemolo
100 gr finocchietto
10 gr agar-agar
Pepe bianco, sale

Gelato di pecorino

1 lt latte
100 gr zucchero
150 gr glucosio
650 gr panna
Latte in polvere
300 gr Pecorino semi stagionato

Brodo

1 kg carne da brodo
100 gr sedano
100 gr carote
100 gr cipolla
100 gr finocchietto
100 gr pomodoro
Sale, pepe, alloro

Sfoglie di pane

1 kg pane carasau o moddizzosu

Esecuzione

Per preparare la terrina unire il succo di pomodoro con l'acqua e l'agar-agar, portare alla temperatura di 80° C aggiustare di sale e pepe, mettere in infusione gli aromi e l'olio extravergine crudo.

Colare con uno chinois negli stampi e lasciar rapprendere in frigorifero. Quindi tagliare con un coltello in rettangoli 4x6 circa 1 cm di spessore

Per il gelato mescolare tutti gli ingredienti tranne il pecorino e portare ad ebollizione. Unire il pecorino e frullare con il minipimer. Mettere il composto nella mantecatrice

Per il brodo mettere in infusione la carne e gli aromi in acqua e fare sobbollire. Chiarificare con albumi se necessario.

Per le sfoglie tagliare dei rettangoli appena più grandi della terrina e far incroccantire in forno.

A questo punto comporre il piatto in una fondina inframezzando la terrina con il carasau, quindi terminare con il gelato di pecorino e completare con il brodo ben caldo.

FIOCCHI DI ZUCCA

con fonduta di caprino e amaretti sbriciolati

Ingredienti

Fiocchi di zucca:
500 gr zucca gialla
1 kg patate
600 gr farina
4 uova
sale, pepe, zucchero
noce moscata



Fonduta di caprino:

500 gr crema di latte
200 gr latte
400 gr caprino

Esecuzione

Per preparare gli gnocchi, avvolgere le patate in pellicola trasparente, mettere al microonde 20 min potenza 500, quindi sbucciare, schiacciare e far raffreddare. Stufare la zucca con un filo d'olio e poca acqua.

Quando la patata si è raffreddata unirla con la purea di zucca, la farina, i tuorli, sale, pepe, zucchero e la noce moscata in modo da ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare e formare gli gnocchi.

Per preparare la fonduta di caprino unire gli ingredienti in un tegamino in rame e raggiungere 80° C.

Frullare con il minipimer, quindi filtrare con uno chinois.

Comporre il piatto in una fondina, posando prima la fonduta a specchio, quindi gli gnocchi e infine la granella di amaretto sbriciolato.

TORRONE, CIOCCOLATO E PERE

contrastati di consistenze, armonie di sapori

Ingredienti**Per il guscio**

Cioccolato fondente valrhona 76%

Spuma di torrone

600 gr torrone
8 tuorli
120 gr zucchero
800 gr panna UHT

Semisfera di pere

500 gr pera williams
400 gr vermentino
150 gr zucchero
cannella
pepe bianco
2 gr agar agar

Crema inglese:

1 lt latte
8 tuorli
200 gr zucchero
1 baccello vaniglia fresca

Esecuzione

Per la semisfera di cioccolato, procedere con il temperaggio, quindi fare una camicia sottile colandolo negli stampi semisferici. Far raffreddare.

Per la spuma montare i tuorli con lo zucchero, a parte stemperare il torrone con 300 gr di panna calda e montare la panna. Unire la panna montata al torrone, quando si è raffreddato, quindi i tuorli montati. Mescolare con una spatola e colare nello stampo di cioccolato.

Per la semisfera di pera, tagliare le williams a dadini, e saltarle in padella con lo zucchero, sfumare con il vermentino, quindi aggiungere le spezie. A questo punto scolare le pere, aggiungere l'agar agar al liquido in misura di 0,5 gr ogni 100 di liquido e portare a 80° C.

Versare pere e liquido in uno stampo semisferico.

Per la crema inglese mescolare tutti gli ingredienti con una spatola e portare a 90° C.

Presentazione

Componiamo il piatto in una fondina disponendo prima la crema a specchio poi la semisfera di cioccolato con la parte convessa rivolta verso il basso, quindi mettiamo sopra la semisfera di pere con la parte convessa verso l'alto in modo da ottenere una sfera perfetta.

CROCCANTE DI PORCHETTO SARDO

Arrosto con aria di liquore di bacche di mirto bianco e salsa di mirto rosso con bottarga di muggine

Ingredienti per 14 persone

14 porzioni (quarti) di Porchetto Sardo già arrostito (si vedano i produttori nel catalogo)
2 bottiglie di liquore di bacche di mirto bianco
3 bottiglie di mirto rosso
1 bafra di bottarga di muggine
7 gr lecitina di soia
10 gr xantana

Preparazione

Scaldare il Porchetto Sardo a 65 gradi per 10 minuti a bagno maria. Aprire la busta e disossare il porchetto. Adagiarlo in un canovaccio e metterlo in frigorifero pressandolo con un peso almeno per un'ora.
In una casseruola mettere 500 cl di mirto rosso e ridurre l'alcool. Una volta ridotto mettere la xantana e legare fino ad ottenere la consistenza di una salsa. Colare e mettere da parte.
In un recipiente mettere 200 cl di liquore di mirto bianco e la lecitina di soia, emulsionare con una frusta in modo da ottenere una spuma. Lasciar riposare 2 minuti.
In una padella ben calda mettere il porchetto con la pelle rivolta verso il fuoco fino a che diventi ben croccante.

Presentazione

Mettere nel centro del piatto il Porchetto Sardo caldo con la cotenna rivolta verso l'alto. Grattugiare sulla superficie del porchetto un po' di bottarga di muggine. Guarnire un lato del piatto con la salsa di mirto Rosso. Mettere in un lato del porchetto un pò di spuma di mirto bianco.

TORTINO DI FORMAGGIO CASTELLANO SARDO

Crema di zucchine grigliate volute di cuore di tonno e olio aromatizzato alla salsiccia sarda, aceto di vino cannonau, olio extra vergine con peperoncini ripieni con crema di formaggio

Ingredienti

3 cuori di tonno
1 zuccina grigliata
1 bottiglia di olio extra vergine d'oliva
Aceto di vino cannonau
Peperoncini ripieni con crema di formaggio
1 Salsiccia sarda
1 vasetto di Pasta di olive verdi
1 vasetto di Pasta di olive nere
1 confezione di formaggio Castigliano Sardo
4 peperoni rossi
4 melanzane
200 gr di farina
200 gr di burro
2 uova
Mini insalata





Elaborazione**Tortino di Castellano Sardo:**

100 gr burro
 100 gr farina
 100 gr formaggio Castellano Sardo
 1 uovo

Mescolare tutti gli ingredienti e amalgamarli bene. Lasciar riposare 1 ora e stendere. Tagliare la pasta e infornarla a 180 gradi per 20 minuti. Mettere da parte.

Escalivada (capponatina):

Infornare le melanzane e i peperoni al forno per 30 minuti a 180 gradi. Raffreddare e pelare.

Tagliare a "brunoise" i peperoni e le melanzane. Mescolarli insieme. Mettere da parte.

Cuore di tonno:

Tagliare a lamelle molto sottili il Cuore di tonno. Coprire con olio extra vergine di oliva e lasciar riposare per almeno 1 ora.

Olio di Salsiccia Sarda:

Tagliare a dadini molto piccoli la salsiccia, mettere in un recipiente e coprire di olio extra vergine. Lasciare riposare minimo 1 ora.

Presentazione

Nella base del piatto mettere il tortino di Castigliano Sardo, coprire con la capponatina di melanzane e peperoni. Mettere sopra una fettina di zuccina grigliata, alcune lamelle di cuore di tonno senza olio e alcuni cespi di insalatina.

In un lato del piatto mettere un cucchiaino di pasta di olive verdi e uno di olive nere. Condire con l'olio di salsiccia sarda. All'altro lato mettere due peperoncini ripieni.

ACPOSTAMENTODI FORMAGGI E CONFETTURE TRADIZIONALI

Fiocco di neve con confettura extra di fico d'india e sospiri di Ozieri

Ingredienti

100 gr confettura extra di fico d'india
 200 gr formaggio caprino fiocco di neve
 500 gr sospiri tradizionali di Ozieri

Preparazione

Porzionare il caprino; guarnire un lato del piatto con un cucchiaino di confettura extra di fico d'india e l'altro lato con con alcuni sospiri di Ozieri.

Formaggio di grotta con torrone delizie di tonara e confettura di mirto

Ingredienti

500 gr torrone delizie di tonara
 100 gr confettura mirto
 500 gr formaggio pecorino stagionato

Preparazione

Porzionare il pecorino; guarnire un lato del piatto con un cucchiaino di confettura di mirto e l'altro lato con un tocchetto di torrone di tonara.

Pecorino nostrano con pani e saba e marmellata di limoni

Ingredienti

500 gr pecorino sardo semistagionato
 500 gr pani e saba
 100 gr marmellata di limoni

Preparazione

Porzionare il pecorino; guarnire un lato del piatto con un cucchiaino di confettura di limoni e l'altro lato con una fettina di pani e saba.

DALLA TERRA AL MARE...

Interpretazione di un viaggio camminando tra i sapori dalla terra al mare di Sardegna

Ingredienti

250 gr di ricotta fresca di pecora
40 gr di pecorino sardo fresco
20 gr di pecorino stagionato
20 gr di bottarga sarda di muggine
4 pomodorini secchi (camone)
20 gr di alghe tipo salicornia o lattuga di mare
4 olive nere
20 gr di pelle croccante di porchetto arrosto di Sardegna
4 cucchiaini di polpa di ricci di mare
1 foglio di pane carasatu
1 fungo porcino fresco
1 spicchio d'aglio
olio extra vergine d'oliva sardo
1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato
2 alici sott'olio
1 limone sardo
sale fino
pepe nero in grani da macinare al momento

Esecuzione

Frullate i ricci con olio extravergine d'oliva versato a filo, fino ad ottenere una maionese leggera.
Nei piatti formate una cupoletta di formaggio, al centro ricavate una fossetta e sistemate una cucchiainata di ricci, procedendo verso l'esterno, sistemate le alghe, la pelle sbriciolata del porchetto, la bottarga affettata sottilmente, i pomodori tagliati in julienne, le olive spezzettate, i funghi; infilate quindi un pezzo di pane carasatu, condite con una cucchiainata di emulsione d'olio e alici e una grattugiata leggera di limone. Servire.

GATTO' D'AGNELLO, MANDORLE E CARCIOFI

Ingredienti

400 gr di lombo d'agnello sardo
4 carciofi sardi
1 limone sardo
1\2 dl di fondo d'agnello ristretto
30 gr di mandorle dolci sarde intere, pelate
5 gr di mandorle amare
1 uovo
4 cucchiaini di farina
50 gr di burro
1 cucchiaino di purea d'erbe
1 cucchiaino di purea di pomodoro
10 gr di pecorino stagionato sardo
1\2 lt d'olio per friggere
1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
100 gr di zucchero
1\2 bicchiere vino Monica di Sardegna
2 spicchi d'aglio
olio extra vergine d'oliva sardo
sale fino
pepe nero in grani da macinare al momento



Esecuzione

Tagliate a cubetti l'agnello e marinatelo con uno spicchio d'aglio, le mandorle amare, l'olio extra vergine d'oliva, il timo, il rosmarino e una spruzzata di vino.

Pulite i carciofi e affettateli, saltateli in padella con olio e aglio, sale e pepe, aggiungendo alcune gocce di limone. In una piccola casseruola versate un bicchiere d'acqua, fatela bollire con il burro, aggiungete la farina, mescolate per due minuti e togliete dal fuoco. Unite l'uovo con un pizzico di sale e ripartite il tutto in tre ciotoline, nelle quali aggiungerete: in una il pecorino, nell'altra il pomodoro e nell'ultima la purea di erbe. Trasferite ogni impasto in una sacca da pasticciare con bocchetta da 4 mm e facendo cadere il composto nell'olio bollente, realizzate tante piccole perle, lasciandole friggere per un minuto. Scolatele e conservatele a parte.

Colate il fondo d'agnello in stampi di dieci cm di diametro e fatelo raffreddare. Caramellate lo zucchero in una casseruola e stendetelo su un foglio di silicone sottile.

Rosolare l'agnello per quattro minuti in una padella con l'olio extra vergine d'oliva, l'aglio schiacciato, le mandorle pelate e conservate al caldo. Servite sistemando al centro del piatto un coppapasta da dieci centimetri, sistemate i carciofi e l'agnello, compattate leggermente, adagiatevi sopra il disco di fondo d'agnello, togliete il coppapasta e cospargete con le perle croccanti ed il caramello sbriciolato, una macinata di pepe e sale, un filo d'olio e servite.

DOLCE SINFONIA DI SARDEGNA

Millefoglie composto da gusti e sapori dolci di Sardegna

Ingredienti

4 savoiardi di Sardegna

4 sospiri

8 torroncini alle nocciole al 60% di miele

100 gr di confettura mirto

10 gr di gelatina vegetale

2 cucchiaini liquore d'anice diluito al 70% con sciroppo di zucchero

100 gr d'acqua

20 gr di zucchero

5 gr di glucosio in polvere

1 cucchiaino di miele sardo

30 gr di ricotta di capra

1 cucchiaino di liquore al mirto

Esecuzione

Tagliate i biscotti in rettangoli di dieci centimetri per due e mezzo, bagnateli con il liquore d'anice diluito. Schiacciate i sospiri e fare su carta da forno dei rettangoli sottili uguali aiutandosi con un matterello. Sbriciolare i torroncini e sempre dando la forma rettangolare mettere su un foglio di silicone la polvere ottenuta per formare 8 fogli sottili e passare in forno a 120° per 90 minuti.

In una casseruola sciogliere la confettura di mirto con la gelatina e un bicchiere d'acqua, e quando comincia a sobbollire colare in stampi rettangolari della stessa misura dei biscotti e raffreddare in frigorifero.

Per il sorbetto, bollire acqua e zucchero, aggiungere il glucosio, il miele ed il liquore di mirto, raffreddare a 40° ed aggiungere la ricotta. Mantecare in gelatiera.

Nel piatto mettere il foglio di sospiri, sopra il savoiardone, poi un foglio croccante di torrone, poi sopra la gelatina e finire con un altro foglio di torrone, vicino accompagnare con il sorbetto di ricotta profumato al mirto.





**SARDEGNA
RICERCHE**