

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Cuori

DI FORMAGGIO

CUORI DI FORMAGGIO *in* PASSATINA DI VERZA

540 g (32 pezzi) di Cuori di formaggio
200 g di verza bollita
1 spicchio d'aglio
1 pezzetto di peperoncino
olio extravergine di oliva
100 g di burro d'alpeggio
16 foglie di salvia
80 g di Parmigiano Reggiano
16 fili di erba cipollina
sale, pepe, timo
12 petali di pomodoro

Chef Andrea Di Felice / Ass. Cuochi di Teramo

In un saltiere versate un filo d'olio, lo spicchio d'aglio e il pezzetto di peperoncino; fate imbiondire e aggiungete la verza bollita, avendo cura di togliere l'aglio. Lasciate insaporire per qualche minuto e poi frullate il tutto.

Cuocete i Cuori di formaggio in abbondante acqua bollente salata, colateli e disponeteli sopra alla passatina di verza che avrete precedentemente disposto a specchio al centro del piatto ben caldo. Velate nuovamente i Cuori di formaggio con la passatina, spolverate con il Parmigiano Reggiano e irrorate con il burro e la salvia che avrete già fatto sciogliere in un pentolino.

Come completamento del piatto guarnite con fili di erba cipollina e petali di pomodoro asciugati in forno per pochi minuti a 160°C conditi con sale, pepe e timo.