

SOUFFLÉ DI RICOTTA CON INSALATINA DI STAGIONE



Ingredienti

PER 8 PERSONE



500 g di ricotta fresca



5 chiare d'uova



50 g misto di erbe aromatiche fresche tritate (timo, maggiorana, basilico)



200 g insalatina, asparagina, sedano (o altra verdura croccante di stagione)

Una manciata di fiori edibili per decorare il piatto



sale e pepe q.b.



50 g di "caviale di rosato chianti classico" (v. sotto)

3 g agar agar (gelatina vegetale)

Istruzioni



Amalgamare ricotta, bianco d'uova, erbe aromatiche, sale e pepe; mettere il tutto in 8 stampini.

140° for 10 min.



Scaldare il forno a 140 gradi. Cuocere a bagnomaria per 30 min appoggiando gli stampini dentro una teglia piena d'acqua, poi lasciare a riposare a temperatura ambiente.



Nel frattempo lavare l'insalatina. Tagliare finemente le verdure croccanti e metterle in una ciotola di acqua fredda, eventualmente con ghiaccio.



Adagiare il soufflé al centro del piatto mettendo sopra l'insalatina e una scelta delle verdure. Decorare con il "caviale" (opzionale), i fiori e olio extra vergine di olive di Dievole.



Per il "caviale di rosato Chianti Classico" (opzionale)

Ingredienti:

300 ml di vino rosato Dievole

3 g agar agar (gelatina vegetale)

In una pentola portare il vino ad ebollizione e aggiungere agar agar e far andare per ancora 2 minuti.

Mettere il liquido in una siringa o un biberon con beccuccio. Riempire una ciotola di olio di semi (freddo) e far gocciolare il liquido dentro l'olio. Le perle si formeranno da sole. Scolare su carta assorbente per recuperare il "caviale".

RICOTTA SOUFFLÉ WITH FRESH SPRING SALAD



Ingredients

SERVES 8



500 g fresh ricotta



5 egg whites



50 g chopped mixed fresh herbs
(such as thyme, marjoram, basil)



200 g baby salad, thin asparagus, celery
(or other crunchy seasonal vegetables)



A handful of edible flowers

50 g of "caviar of rosato Chianti Classico"
(see below)

Instructions



Mix ricotta, egg whites, herbs, salt and pepper, and put into 8 molds

140° for 10 min.



Heat oven to 140 degrees Celsius. Prepare a pan of water and put the molds in it to cook in a water bath (double boiler) in the oven for 30 minutes. When done, bring to room temperature.



Meanwhile, wash the salad and thinly slice the vegetables. Put the vegetables in a bowl of ice water.



Place the soufflé at the center of the plate and arrange a selection of salad and vegetables on top. Optional: decorate the plate and soufflé with edible flowers and the "caviar" (instructions below)



For the "caviar of rosato Chianti Classico" (optional)

Ingredients:

300 ml Dievole rosato wine

3 g agar agar

In a saucepan, bring to boil the rosato wine, add agar agar and stir the boiling liquid for 2 minutes.

Put the liquid in a syringe or baby bottle with nipple. Fill a bowl with cold sunflower oil and let the liquid drop into here. The balls will form by themselves. Drain and put on absorbent paper to gather the "caviar".