

TERRINA DI VERDURE E SCAMORZA AFFUMICATA



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 8 persone

Mondare il porro e tagliarlo verticalmente, sbollentarlo per trenta secondi e raffreddarlo in acqua ghiacciata. Asciugare poi con un canovaccio. Usando una mandolina tagliare la zuccina in fette sottili e cuocerle su di una griglia. Scolare e asciugare con della carta assorbente le melanzane, i peperoni rossi e gialli, i porcini e le rutine di pomodori. Foderare uno stampo da plumcake con della pellicola. Disporre il porro all'interno dello stampo in modo tale che le estremi posso richiudere il contenuto. Iniziare a riempire lo stampo facendo degli strati in questo ordine: melanzane griglia-scamorza-peperoni brace rosso-scamorza-funghi porcini-scamorza-peperone brace giallo-scamorza affumicata- rutine pomodori- scamorza affumicata -zucchine alla griglia. Richiudere con il porro come e poi ricoprire con la pellicola messa all'interno inizialmente. Mettere in frigo per almeno 12 ore con del peso, in modo tale da pressare il contenuto.

Rimuovere la terrina di verdura dallo stampino e tagliare delle fette di almeno 2 centimetri, servirle con un'insalata fatta di finocchio,ravanelli e carote viola. Ultimare il piatto con un filo di olio extra vergine d'oliva.

Ingrédients Menù

- 100 g. Melanzane alla griglia - TE1
- 200 g. Peperoni interi alla Brace - TT1
- 80 g. Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61
- 80 g. Rutine di pomodoro semiseccche - ZJ1X
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

- 1 Porro
- 120 g. Scamorza affumicata, affettata
- 1 Zucchina
- 1 Carote viola, tagliata fine
- 1 Finocchio, tagliato fine
- 40 g. Ravanelli, tagliati fine
- q..b. Sale e Pepe