

## Arrangiamento di pompelmo e finocchio alla ricotta

Categoria: Antipasti freddi

Data: 03.11.2014



---

### Ingredienti per 4 Personen/0.4 l al 100% (quantità netta)

120 g	Pompelmo rosa '(pulito)'
160 g	Finocchio
120 g	Ricotta magra
0.8 cl	Olio di girasole
0.4 cl	Aceto di mele
0.4 x	Condire (sale, pepe)
2 g	Zucchero
3 g	Cerfoglio fresco

#### Mise en place

- Filettare accuratamente i pompelmi senza lasciare delle parti bianche che renderebbero amaro l'antipasto
- Pulire i finocchi, tagliarli finemente e sbianchirli brevemente
- Mischiare l'olio, l'aceto, il sale e lo zucchero
- Marinare brevemente i filetti di pompelmo e il finocchio con i 2/3 della salsa
- Aggiungere il resto della salsa alla ricotta con un po' di succo di pompelmo e condire
- Lavare il cerfoglio

#### Preparazione

- Dressare le morbidelle di ricotta al centro del piatto
- Ripartire i filetti di pompelmo e il finocchio attorno
- Guarnire con le foglie di cerfoglio