

RICOTTA ALLE ERBETTE CON INSALATA DI BARBABIETOLE CRUDE(1)



Categoria: Antipasti freddi
Fonte: Meret Bissegger

Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

Salsa

- 10 g Rafano grattugiato
- 10 g Senape
- 1 x Condire (sale)
- 120 g Panna acida semigrassa
- 2 cl Aceto di mele

Ingredienti per l'insalata

- 0.4 kg Barbabietole crude
- 80 g Mele

Per la ricotta

- 240 g Ricotta
- 5 g Maggiorana fresca
- 10 g Basilico, fresco
- 20 g Prezzemolo a foglie lisce
- 10 g Erba cipollina
- 1 x Condire (sale)
- 10 g Semi di zucca

Preparazione

- grattugiare il rafano
- mescolare gli ingredienti per la salsa
- spellare le barbabietole
- tagliare a metà e togliere il torsolo alle mele (non pelare le mele)
- passare alla grattugia tipo Röstli le barbabietole e le mele e mescolare subito con la salsa

Per la ricotta:

- tritare le erbe aromatiche col coltello affilato
- tagliare la ricotta a fettine e impanare queste nella mistura di erbe

Osservazione

- disporre in modo armonioso l'insalata di barbabietole e la ricotta alle erbe