

Ingredienti

Pasta frolla salata
Pomodorini
Stracchino gr.750
Ricotta gr.500
Pecorino grattugiato gr.75
Panna 35% grassi semimontata gr. 200
Panna liquida 35% grassi gr. 50
Fogli di gelatina gr. 20
Semi di papavero gr. 25
Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Mescolare molto bene i formaggi in planetaria con la foglia (nel caso in cui la ricotta sia grumosa passare al cutter) poi unire la panna semimontata, la gelatina sciolta nella panna liquida, i semi di papavero ed infine aggiustare di sale e pepe. Colare la crema all'interno dello stampo Pavoflex PX044. Abbattere, smodellare e sistemare sopra al quadrato di frolla salata.

Decorazione:

Riempire l'incavo del rettangolo al formaggio con dei cubetti di pomodorini, condire con sale e olio evo e aggiungere due foglioline di basilico.

Ingredients

Salted pastry
Little tomatoes
Stracchino cheese gr. 750
Ricotta cheese gr. 500
Grated Pecorino cheese gr. 75
Half whipped cream 35% fats gr. 200
Liquid cream 35% fats gr. 50
Jelly sheets gr. 20
Poppy seeds gr. 25
Salt and pepper

METHOD:

Mix well cheese in planetary machine, then add the half whipped cream, the jelly melted into liquid cream, poppy seeds and finally dress with salt and pepper.

Pour the cream into PX044 mould. Put in blast chiller, demould and put the shape upon the salt pastry disk.

Decoration:

Fill the hole of rectangular with tomatoes cubes, dress with salt and Evo oil and add 2 leaves of basil.

