

**1, 2, 3.. PUGLIA! CHEESECAKE PUGLIESE
ALLE CIME DI RAPE SPIRITO CONTADINO**

MASSIMO SCIROCCO



Massimo Sciocco



1, 2, 3.. PUGLIA!

CHEESECAKE PUGLIESE ALLE CIME DI RAPE SPIRITO CONTADINO

INGREDIENTI:

cime di rape Spirito Contadino • capocollo • caviale al basilico e pomodoro
• taralli di grano arso • burro fuso • ricotta di podolica
• sale • pepe • olio all'aglio • peperoncino

PROCEDIMENTO:

sminuzzare grossolanamente i taralli e amalgamarli a del burro fuso, con l'aiuto di un coppa pasta creare la base della nostra cheesecake e lasciar riposare per mezz'ora. Lavorare la ricotta di podolica con sale, pepe, olio all'aglio e purea di cime di rape lessate e ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino. Tostare in forno delle fettine di capocollo per ottenere delle chips. Assemblare la cheesecake e decorare con le cime di rapa, le chips di capocollo e del caviale al basilico e pomodoro.

MASSIMO SCIROCCO