

PASSATO DI LATTUGA FREDDA CON SCAMPI, TARTUFI DI MARE E TAGLIATELLE DI LATTE AFFUMICATO

Ingredienti:

Per le tagliatelle di latte affumicato:

- 250 g latte fresco
- 300 g ciliegine di scamorza affumicata
- 1 g agar agar
- 2 fogli gelatina
- q.b. sale

Per la passata di lattuga:

- 2 teste lattuga romana
- q.b. olio d'oliva extra vergine, sale e pepe

- 2 code di scampi, tartufi di mare, olio extra, fior di sale e pepe



Preparazione:

- mettere le ciliegine di scamorza con il latte sottovuoto
- riscaldarla nel microonde e lasciarla in infusione per 60 minuti in frigorifero
- togliere il latte dalla busta e riscaldarla
- aggiungere agar agar e sale
- portare il latte a ebollizione e toglierlo dal fuoco
- ammolare la gelatina in acqua e scioglierla nel latte
- conservare il latte in una placca in frigorifero finché è indurito
- tagliare le tagliatelle

- togliere le foglie esterne della lattuga
- sbollentare la lattuga in acqua salata bollente per ca. 60 secondi
- raffreddare la lattuga in acqua ghiacciata
- frullare la lattuga con olio extra vergine, sale e pepe
- passare la zuppa a chinoise e conservarla in frigorifero

- aprire i tartufi con olio, aglio e un goccio d'acqua
- tagliare la coda dello scampo a tre pezzi e condirla con olio Arcangelo e sale
- scaldare lo scampo senza cucinarlo

- spostare le tagliatelle di latte con stampino al centro del piatto
- aggiungere in torno la zuppa, scampi e tartufo
- condire con olio Arcangelo e pepe
- togliere lo stampino