

## CARPACCIO DI CEFALO ALLA BOTTARGA, GELATO DI PROSCIUTTO DI PARMA E INSALATA DI PASTA CON CAVIALE

### **Ingredienti:** per 4 persone

- 400 g filetto di cefalo
- 20 g bottarga di muggine
- 4 n ruote di pasta pastificio Benedetto Cavalieri
- 4 n mezzi paccheri pastificio Gentile di Gragnano
- 4 n Eliche pastificio Gerardo Di Nola
- 100 g patate
- 100 g patate blu
- 50 g passata di pomodoro
- 24 g caviale Calvisius
- q.b. erba cipollina, sale, pepe e olio extra



### Per il gelato di prosciutto di parma:

- 1 l latte
- 500 g prosciutto di parma
- 80 g panna fresca

### **Preparazione:**

#### Per il gelato di prosciutto di parma:

- mettere il prosciutto a infusione nel latte a 50°C per 2 ore
- mettere il latte nel contenitore del pacojet e aggiungere la panna fresca
- congelare il tutto e pacosare il gelato
  
- tagliare le patate a cubetti di 1 cm
- bollire le patate in acqua salata
- condirle con sale e olio extra
  
- asciugare la passata di pomodoro nel forno a 180°C come un concentrato
  
- bollire la pasta e condirla con erba cipollina, sale e olio extra vergine di oliva
  
- tagliare il filetto di cefalo e trancie e batterla tra due strati di carta da forno
- condire il carpaccio con sale, pepe e olio extra vergine
- stendere il carpaccio con aiuto di un cerchio sul piatto
- grattugiare la bottarga sopra
- comporre patate, ruote e concentrato di pomodoro sul carpaccio
- finire il piatto con caviale e gelato di prosciutto di parma