

CARPACCIO DI BUFALO CON LA SUA RICOTTA E CILIEGIE ALL'ACETO DI XERES

Ingredienti:

- 3 fette di filetto di bufalo battute
- q.b. insalata scarola riccia
- q.b. ricotta di bufala, timo al limone e sale

Marinatura delle ciliegie:

- 100 ml aceto di Xeres
- 250 ml acqua
- 60 gr zucchero
- 200 gr ciliegie

Dressing alle ciliegie:

- 120 gr centrifugato di ciliegie
- 140 gr olio d'oliva extra
- 5 gr aceto di Xeres
- q.b. sale

Preparazione:

- Condire la ricotta con timo al limone tritato e sale
- Condire la carne con sale di Maldon e pepe Zechuan
- Togliere le ciliegie dalla marinatura e aggiungere nel piatto
- Impiattare come nella foto e aggiungere il Dressing delle ciliegie

