

RICETTE E PIATTI INNOVATIVI DELLA GASTRONOMIA SICILIANA E TUNISINA

(Rosa, Origanum, Capparis)





Projet co-financé par L'UNION EUROPÉENNE

PREFACE

Questo opuscolo è la consacrazione di una cooperazione, iniziata dal 2019, tra l'Agenzia per la Divulgazione e la Formazione Agricola (AVFA), l'Istituto Nazionale di Ricerca in Ingegneria Rurale, Acque e Foreste (INRGREF) e la Banca Nazionale di Genova (BNG) nell'ambito del progetto transfrontaliero ESPAS: Valorizzazione delle specie vegetali autoctone siciliane e tunisine con un interesse nutritivo e salutare . L'obiettivo del progetto è la conservazione, la moltiplicazione e la valorizzazione delle specie vegetali autoctone. Le specie identificate sono: Asparagus, Rosa, Origanum, Capparis. Sul versante italiano, il consorzio raggruppa i partner : Promimpresa, Geopark e CREA.

Questo documento presenta ricette e piatti innovativi della gastronomia siciliana e tunisina a base delle suddette specie vegetali. Mira alla diffusione delle innovazioni gastronomiche che valorizzano le nostre bio-risorse autoctone. In tal modo, il progetto contribuisce alla conservazione della biodiversità e mira alla creazione di nuove catene di valori in grado di creare valore aggiunto e posti di lavoro dignitosi, fissando i giovani nei loro territori.

I membri del consorzio ringraziano vivamente Ahmed Djemal, Direttore Generale dell'Agenzia per la Formazione nei Mestieri del Turismo (AFMT) per il suo prezioso sostegno all'organizzazione del concorso delle migliori ricette innovative all'Istituto di Formazione nei Mestieri di Turismo di Hammamet. Gli studenti dell'AFMT hanno dimostrato di essere pieni di talento. Complimenti a loro e ai loro supervisori.

Design e layout: CREATIS-Ben Hassine Omar

Foto dei piatti tunisini: Ben Hassine Omar

<https://www.projetespas.eu/>

Questa pubblicazione è stata finanziata dal progetto ESPAS

Programma ENI di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia 2014-2020



Il contenuto di questo documento è di esclusiva responsabilità di ESPAS e non può in nessun caso essere considerato come un riflesso della posizione dell'Unione Europea o delle strutture di gestione del programma

SOMMARIO

Ricette classiche tunisine

Tajine Slata.....	06
Brikdannouni.....	07
Tajine merguez.....	11
Sder.....	13

Ricette rivisitate e innovative

Bavarois de caïlle aux délices du printemps. Jus au miel et Marjolaine et Malthouth à l'eau d'églantine.....	17
Eclosion Gustative.....	19
Hout ilel tazaetart Adrar.....	21
Zriga revisité.....	23
Roulé de dinde au gruyère sauce câpre.....	25
Filet de daurade à la tapenade de Câpre roulé de légumes farcies.....	27

Ricette tradizionali Siciliane

Quenelle ricotta e origan.....	29
Baccalà con muschio di asparagi e cipolle.....	30
Fettuccine al limone e capperi.....	31
Mousse de ricotta aux baies d'églantier.....	32





*Ricette
Tradizionali
Tunisine*

Tajine Slata



4 pax



**Preparazione
30 min**



**Cottura
20 min**

Ingredienti:

Peperoni dolci.....	250g
Peperoni piccanti.....	250g
Pomodori freschi.....	200g
Cipolle.....	100g
Aglio.....	20g
Capperi.....	50g
Limone candito al sale.....	50g
Tonno.....	100g
Uova.....	6pc
Formaggio gouda.....	100g
Olio di oliva.....	5cl
Sale.....	Pm

Fase 1:

- Tostare tutte le verdure (pomodori, peperoni, aglio e cipolle) su una griglia a carbone.
- Rimuovere la pelle e poi i semi di peperoni e pomodori. Tritare bene.
- Tritare anche la cipolla e l'aglio e mettere il tutto in una ciotola.

Fase 2:

- Cuocere due uova sode, squartarle e tagliarle a dadini.
- Mescolare con le verdure grigliate e aggiungere il tonno sbriciolato, il formaggio grattugiato, i capperi e la scorza di limone candita a dadini.
- Aggiungere sale se necessario.

Fase 3:

- Rompere 4 uova nel ripieno, mescolare bene.
- In una teglia da forno, versare un po' di olio d'oliva e scaldare sul fuoco, quindi versare sopra la miscela tajine e mettere in forno a 180 ° C per 20 minuti. (Le uova devono essere completamente cotte).
- Si può cuocere il tajine in un piatto con carta da forno.



*Tajine Slata
Ricetta tradizionale*

Brik dannouni



4 pax



Preparazione
15 min



Cottura
45 min



*Brik dannouni
Ricetta tradizionale*

Ingredienti:

Semola fine.....	200g
Semola media.....	200g
Burro.....	25g
Olio.....	1l
Carne bovina.....	150g
Formaggio Gouda.....	50g
Uova.....	4pcs
Capperi.....	25g
Limone candito al sale.....	100g
Cipolla.....	50g
Sale.....	Pm
Pepe macinato.....	Pm

Fase 1: Preparare la pasta

- In una ciotola versare la semola fine e media, aggiungere 8g di sale, burro fuso e 10 cl di olio, mescolare bene.
- Aggiungere 150cl di acqua e mescolare bene senza impastare. Lasciar riposare.

Fase 2: Preparare il ripieno

- In una pentola versare un po' di olio, scaldare e sudare la cipolla tritata.
- Aggiungere la carne in cubetto, condire con sale e pepe. Bagnare con un po' d'acqua e cuocere.
- Cuocere 2 uova sode, e farli tritare.
- Alla fine della cottura, tritare la carne, aggiungere le uova sode, il formaggio grattugiato, le uova crude, i capperi e la scorza del limone candito a dadini. Mescolare bene il tutto.
- Controllare il condimento, per favore.

Fase 3: Realizzare e cuocere i Brik Dannouni:

- Stendere la pasta con un mattarello di 0,5 cm di spessore.
- Con un taglierino di 8 cm di diametro tagliare cerchi di pasta.
- Mettere un po' di ripieno in mezzo ai cerchi di pasta, piegare a metà e chiudere bene i bordi pizzicandoli.
- Scaldare l'olio in una padella e friggere i Briks Dannouni.
- Lasciare dorare e mettere su carta da forno.



Tajine Slata



4 pax



Preparazione
30 min



Cottura
30 min

Ingredienti:

Carne macinata.....	300g
Menta secca.....	25g
Coriandolo.....	1g
Sale.....	5g
Pepe nero macinato.....	3g
Paprika.....	5g
Olio.....	20cl
Pomodori freschi.....	600g
peperoni verdi.....	2pcs
capperi.....	30g
Limone candito con sale.....	50g
Patate.....	30g
Prezzemolo tritato.....	10g
Uova.....	2pcs



Fase 1:

1. Mettere la carne macinata in una ciotola e condire con sale, pepe, menta secca in polvere, coriandolo e paprika; aggiungere un cucchiaio di acqua e mescolare bene il tutto.
2. Prendere una polpetta di 30 gr e dargli la forma del Merguez.
3. Frullare i pomodori freschi in purea.
4. Tagliare i peperoni a strisce di 1,5 cm
5. Dissalare i capperi, togliere la polpa dal limone candito al sale e tagliare la scorza a julienne.
6. Tagliare le patate a rondelle di 3mm di spessore.
7. Tritare il prezzemolo.

Fase 2:

1. In una casseruola, scaldare l'olio e friggere prima le strisce di peperone, decantare. Quindi far saltare le merguez. Decantare.
2. Nella stessa pentola con olio sempre caldo aggiungere la passata di pomodoro fresco e lasciare cuocere a fuoco basso per 15 minuti. (Aggiungere un po' d'acqua se necessario)

3. Quindi rimettere le merguez nella salsa di pomodoro, far sobbollire 5 minuti.
4. Aggiungere i capperi dissalati, la giuliana di limoni canditi più la metà delle strisce di peperoni fritti; e lasciar cuocere ancora 5 minuti.
5. Aggiungere il sale se necessario

Fase 3:

1. Friggere le patate e tenerle al caldo.
2. Cuocere le uova sode, squartarle e tagliarle in quarti.
3. Su un piatto, stendere la tajine, cospargere con qualche capperone; decorare con le uova e il prezzemolo tritato. Si possono anche mettere le patate o servirle a parte.



Tajine Merquez
Ricetta tradizionale

Sder



4 pax



**Preparazione
15 min**



**Cottura
45 min**

Ingredienti:

Carne macinata.....	100g
Menta secca.....	25g
Coriandolo.....	3g
Sale.....	3g
Pepe nero macinato.....	3g
Paprika.....	3g
Olio.....	20cl
Carvi.....	Pm
Pomodoro concentrato.....	50g
Semola media.....	50g
Aglione.....	3 gousse
Harissa.....	Pm
Capperi.....	50g
Limone candito con sale.....	50g

Fase 1:

- Mettere la carne macinata in una ciotola e condire con sale, pepe, menta secca in polvere, coriandolo e paprika; aggiungere un cucchiaio di acqua e mescolare bene il tutto.
- Fare piccole polpette di carne da 10 a 15gr

Fase 2:

- In una pentola scaldare l'olio e sudare le polpette. Decantare.
- Aggiungere il pomodoro concentrato, sudare e aggiungere 1L di acqua. Condire con sale, carvi, aglio tritato e un po' di harissa (a piacere). Cuocere per 15 minuti.
- Aggiungere la semola, mescolare bene e cuocere altri 10 minuti.
- Alla fine della cottura rimettere le polpette di carne, e la menta essicata. Bollire 2mn.
- Aggiungere i capperi e la scorza di limone candita a dadini al momento di servire.





Piatti tunisini rivisitati e innovativi

L'innovazione culinaria di specie vegetali autoctone Siciliane e Tunisine con un interesse nutriente e salutare è il titolo dell'evento organizzato dall'AVFA e dai suoi partner il 01 giugno 2023 per promuovere e creare nuove ricette a base di capperi, origano e rosa canina

Bavarese di quaglia alla delizie della

1^{er}
Premio



5 pax



Preparazione
2 h



Cottura
20 min

Ingredienti:

Quaglie.....	10p
Crema fresca.....	20cl
More nere.....	250g
Burro.....	100g
Malthouth.....	400g
Mandorle bianche.....	100g
Pistacchio.....	100g
Olio d'oliva.....	100cl
Zucchine.....	200g
Carote.....	250g
Barbabietole.....	300g
Cipolla.....	100g
Margelaine.....	100cl
Miele.....	5ml
Sedano.....	100g
Sale fine.....	1cc
Pepe bianco.....	1cc

- Vestire le quaglie e disossarle (Mantenere le cosce)
- Pelare le verdure e tagliarle (lamelle, cubetti e nocchie)
- Immergere il malthouth nell'acqua di Eglantine
- Avviare un succo di quaglia con le carcasse
- Cuocere le verdure e tenerle al caldo
- Cuocere a vapore il malthouth e tenere a bagnomaria. Preparare il ripieno di mussola di quaglia: Mescolare la polpa di quaglia e la panna fresca (Condire con selfin, pepe bianco e maggiorana macinata)
- Preparare un inserto di schiuma di quaglia e more nere
- Fondere e infornare per 6-7 minuti (Cottura a bagnomaria)
- Arrostitire le alette per una durata di 10 minuti a 150 C
- Dopo la cottura del bavarese, ricoprirlo con una crosta di pistacchio macinato.

Dressage e finitura:

- Su un piatto, Fresser le Bavarrois sormontato da pestelli imbevuti di miele, sesamo bianco e nero
- Preparare il malthouth, decorarlo con verdure e more nere
- Il succo di quaglia legato al miele e profumato alla maggiorana è servito a parte.



GHILEN Aymen
BTS in cucina - I.F.M.T.K Sousse Promotion 2022-2024
Encadré par Mr Nouredine Miladi

Écllosion Gustative

1^{er}

Premio pasticceria



5 pax



Preparazione
2 h



Cottura
20 min



MANAI Aya
BTS in pasticceria-I.F.M.T Sousse Kantaoui- Promotion 2022-2024
Encadrée par Chef Bessem Mediouni

Dacquoise Pistache

Ingredienti:

Bianco d'uovo.....90g
Zucchero semolato.....40g
Pistacchi in polvere..... 60g
Mandorle bianche in polvere..... 20g
Zucchero a velo setacciato.....20g
Farina setacciata.....15g
Pistacchi frantumati.....20g
Zucchero a velo.....Q.S

Crema pasticcera con acqua di Glantine

Ingredienti:

Panna liquida.....100g
Acqua di rosa canina.....100g
Tuorli d'uovo.....32g
Zucchero semolato.....40g

Mousse al Cioccolato Bianco e acqua di Eglantine

Ingredienti:

Crema pasticcera con acqua di Glantine.....150g
Copertura di cioccolato bianco fuso..... 150g
Gelatina in polvere.....06g
Acqua.....30g
Crema fresca montata (Bavosa).....300g

Creroso Pistacchio e Cioccolato Bianco

Ingredienti:

Crema liquida.....100g
Tuorlo d'uovo..... 20g
Zucchero semola.....40g
Cioccolato copertura Bianco in morceaux.....185g
Pistacchio in pâte..... 50g

Albicocche alla maggiorana in padella

Ingredienti:

Miele.....50g
Zucchero semola.....50g
Burro in pezzi.....40g
Albicocche snocciolate..... 300g
Foglie secche di maggiorana..... QS

Pasta per piastrelle

(Decorazione)

Ingredienti:

Burro fuso.....30g
farina setacciata.....30g
Zucchero Semoule..... 30g
Bianchi d'uovo.....30g
Colorante solubile in acqua.....QS

Coulis Albicocca e acqua di Glantine

Ingredienti:

Purea di albicocche.....200g
Acqua di rosa canina.....200g
Zucchero Semoule..... 80g
Succo di Citron.....10g

Dacquoise Pistache (01 abaisse 25cm/25cm) :

- Sbattere i bianchi d'uovo e lo zucchero semolato per fare una meringa francese
- Mescolare intimamente pistacchi in polvere, mandorle bianche in polvere, zucchero a velo setacciato e farina setacciata
- Mescolare delicatamente le due miscele
- Cospargere sopra l'abaisse i pistacchi schiacciati e lo zucchero a velo
- Cuocere a 180 C per 12 minuti

Crema pasticcera con acqua di Glantine:

- Portare a ebollizione la panna liquida e l'acqua di Eglantine
- Sbollentare i tuorli d'uovo e lo zucchero semolato
- Versare il composto in una pentola e mettere sul fuoco per completare la cottura a tovaglia, (84 C). Infine passare al cinese

Mousse al Cioccolato Bianco e acqua di Glantine:

- Mescolare la crema pasticcera con acqua di Eglantine e il cioccolato di copertura bianco fuso
- Inserire la massa gelatina e l'acqua
- Raffreddare a temperatura ambiente
- Mescolare delicatamente la panna montata (Bavosa)

Creroso Pistacchio e Cioccolato Bianco (Insert 01):

- Portare a ebollizione la panna liquida
- Sbollentare i tuorli d'uovo e lo zucchero semolato
- Mescolare i due e mettere sul fuoco per terminare la cottura con la tovaglia, (84 C)
- Aggiungere e lavorare al mixer il cioccolato di copertura bianco in pezzi e il pistacchio in pasta

Albicocche alla maggiorana in padella (Insert 2):

1. Sciogliere il miele e lo zucchero semolato e poi il burro a pezzi.
2. Infine aggiungere le albicocche e la maggiorana essiccata per cuocere il tutto.

Pasta per piastrelle (Decorazione):

- Lavorare il tutto con la frusta
- Cuocere a 180 C per 08 minuti

Coulis Albicocca e acqua di Glantine:

Portare a ebollizione e far bollire per qualche minuto. (Raffreddare prima dell'uso)

Finitura:

- Foglie di cappuccino

Hout il el tazeart Adrar



5 pax



Preparazione
1 h



Cottura
20 min

Ingredienti:

Pesce Orata.....	1,5kg
Uova (bianche).....	2P
Sale.....	pm
Pepe nero macinato.....	pm
Hrous.....	pm
Thym.....	pm
Burro.....	300g
Noce.....	100g
Pinoli.....	100g
Crema fresca.....	1Pot
Broccoli.....	300g
Carote.....	300g
Pomodorini.....	200g
Asparagi.....	200g
Patate.....	1kg
Zucchine.....	300g

- Filettare il pesce/ Oter la pelle
- Pestare con il mortaio la carne e l'albume d'uovo, condire con sale, hrous, timo e pepe nero macinato
- Modellare a forma di sanguinaccio e restituire la pelle, sbiancare a bagnomaria
- Scolare/ terminare la cottura con affumicatura con steli di timo essiccato
- Burro di pinoli con nesri
- Salsa: salsa viola con fiori di timo ripieno
- Patata dolce con burro di verdure
- Broccoli/ asparago/ zucchine/ pomodorini di carota mangia tutto con miele di timo.



BELGHITH Malek
BTP in cucina -I.F.M.T.K Sousse Promotion 2022-2024
Encadré par Mr BAAZIZ M'HAMED



Zriga revisité

Pasta Ingredienti:

Farina (preferibilmente farina per kâak Warka).....	250g
Burro.....	100g
Acqua tiepida.....	80g
Colorante bianco: Facoltativo	

La pasta al pistacchio Ingredienti:

Polvere pistacchi.....	250g
Zucchero a velo.....	80g
Acqua di rosa canina.....	60g

La crema di mandorle Ingredienti:

Pasta di mandorle.....	250g
Latte concentrato Nestlé.....	180g
Zucchero.....	50g
Latte.....	350g
Acqua.....	250g
Acqua di rosa canina.....	100g
Farina.....	50g

KHELIFI Arij
BTS in pasticceria -I.F.M.T. Nabeul
Promotion 2022-2024

La pasta

1. Si mescola la farina setacciata e il burro e si sabbia l'impasto (come per fare un sabbaiato).
2. Si aggiunge poco a poco l'acqua mescolando fino a quando la miscela si assembla in una palla morbida ma non liquida. La quantità indicata è quella che mi ha permesso di ottenere il risultato giusto con la farina utilizzata.
3. Su un piano di lavoro impastare per 15 minuti senza tirare troppo la pasta né strapparla. Si ottiene un impasto molto morbido e liscio.

La pasta al pistacchio

1. Mescoliamo il pistacchio in polvere e lo zucchero a velo setacciato.
2. Poco a poco si aggiunge l'acqua di Glantine per unire l'impasto mescolando le punte delle dita senza impastare:
3. Si formano dei boudins e li si avvolge in un film alimentare per non seccare la pasta e si lascia riposare.

lavorazione

1. Si stende una parte della pasta molto finemente
2. Si taglia un rettangolo largo 7,5 cm.
3. Un budino di pasta di pistacchio è posto nella parte inferiore del rettangolo tenendo
4. l'eccesso di pasta (0,5 cm da un solo lato). Si solleva leggermente la pasta con un coltello. Si incolla un po' l'estremità sul sanguinaccio e si arrotola la pasta sul ripieno per eseguire due giri e mezzo stringendo un po'.
5. Si taglia l'impasto alla fine di un giro e mezzo e si arrotola il sanguinaccio leggermente con il palmo della mano sul piano di lavoro: questo allunga il sanguinaccio fino a circa 9cm e affina lo spessore della pasta.

La crema di mandorle

- Mescolare l'impasto di mandorle con acqua, latte, acqua e farina
- Aggiungere il latte concentrato Nestlé e lo zucchero

Involtini di tacchino con salsa di formaggio



5 pax



Preparazione
1 h



Cottura
20 min

Ingredienti:

Fette di cotoletta di tacchino..... 5p
Formaggio gruviera.....125g
Crema fresca.....25cl
Burro.....37.5g
Carote.....50g
Cipolle
Zenzero fresco
Sale
Pepe
Origano fresco

Funghi ripieni pomodoro mozzarella Ingredienti:

Funghi di paris.....5p
Mozzarella..... 1p
Pomodorini.....12p
Sale e pepe
Prezzemolo tritato
Olio di oliva..... 2cs
Aglio tritato
Origano fresco

Salsa di capperi Ingredienti:

Olio di oliva..... 100g
Câpres.....2Cs
Aceto di vino..... 1cs
Sale e pepe
Succo di limone

- Tagliare il pezzo di groviera a strisce sottili.
- Stendete le cotolette di tacchino su un piano di lavoro.
- Appoggiare sulla parte superiore di ogni cotoletta di tacchino una fetta gruyère e cipolla, carota, zenzero fritto con burro e crema liquida
- Arrotola le cotolette di tacchino su se stesse per formare i rotoli. Legale con spago da cucina.
- Sciogli il burro in una pentola. Quando il burro è ben fuso, mettere i rotoli di tacchino nella padella e cuocerli per 10 minuti, mescolandoli spesso, fino a quando non sono leggermente colorati su tutti i lati.
- Limonare leggermente i funghi. Girarli e spennellarli con olio d'oliva all'aglio tritato.

Funghi ripieni di pomodoro mozzarella

- Sulle teste di funghi salati e pepati mettere pezzi di pomodorini e piccoli pezzi di mozzarella. Sale e pepe di nuovo e un filo d'olio d'oliva.
- Mettere in un forno caldo per 20 minuti (a seconda del forno).

Salsa di capperi

- Versare l'olio d'oliva e il succo di limone in una padella
- Tritare i capperi, e metterli nella padella con e l'aceto.
- Frullare fino ad ottenere una salsa

KAHAOUACH Sofiane
BTP in cucina - I.F.M.T Nabeul
Encadré par Mr BAAZIZ M'HAMED



L'innovazione culinaria di specie vegetali autoctone Siciliane e Tunisine con un interesse nutriente e salutare è il titolo dell'evento organizzato dall'AVFA e dai suoi partner il 01 giugno 2023 per promuovere e creare nuove ricette a base di capperi, origano e rosa canina

Ricette Tradizionali Siciliane



5 pax



Preparazione
1 h



Cottura
20 min

Quenelle ricotta et Origan



- Scegli una ricotta di latte di pecora fatta almeno un giorno prima.
- Lasciala scolare su un colino per alcune ore in modo che perda tutto il suo siero.
- In una ciotola mettete la ricotta, qualche scorza di limone tritata, un po' di timo, mezzo cucchiaino di origano, sale e pepe.
- Mescolare delicatamente gli ingredienti con una forchetta e lasciare riposare per un'ora in frigorifero, coprendo il contenitore con un film plastico.
- Forma piccole palline, mettile in un contenitore e lasciale in frigorifero per un'altra ora.
- Servire con pomodorini freschi o canditi.

Ingredienti:

250g di ricotta
Pierilisa Rizzo
Timo al gusto
Mezzo cucchiaino
Origano
Scorza di un limone
1 pizzico di sale e pepe

Baccalà con mousse di asparagi e cipolle



10 pax



Preparazione
1h30



Cottura
50 min

Per il baccalà salato Ingredienti:

1 kg filetto di merluzzo temprato
timo
Finocchio selvatico
Arancio
Olio d'oliva

Pour les asperges Ingre- dienti:

30 Kg Asparagi
Olio
Sale/1 Spicchio d'aglio

Per la schiuma di cipol- la Ingredienti:

Cipolla Gr. 500
1 patata
Lt. 1 latte
Crema Gr. 250
Sale
Pepe
Olio Evo



- Tagliare il filetto di merluzzo bianco in 10 porzioni, condire con timo, finocchio, scorza d'arancia e olio evo.
- Mettere in un sacchetto sottovuoto e cuocere a bassa temperatura in immersione a 68° per 6 minuti.7

per gli asparagi

- Sbucciate 20 asparagi, metteteli in un sacchetto sottovuoto, aggiungete molto olio e lo spicchio d'aglio, chiudete il sacchetto e lasciateli in ammollo a 72° per 20 minuti.
- Scolare gli asparagi, tagliarli a fettine e condirli con sale.
- Tagliare gli altri 10 asparagi molto finemente con l'aiuto dell'economia, marinarli per 10 minuti in acqua e sale, scolarli e condirli con olio evo.

Per la schiuma di cipolla

- Tagliare la cipolla a pezzetti, sbucciare le patate e tagliarle a cubetti.
- Soffriggere la cipolla e le patate in una padella con l'olio Evo, aggiungere il latte e cuocere a fuoco basso per 50 minuti.
- Scolare il liquido in eccesso, aggiungere la panna, sale, pepe e montare.
- Versare nel sifone chiuso e caricare con 2 ricariche.



10 pax



Preparazione
1 h



Cottura
20 min

Fettuccine limone e capperi



- Cuocere le Fettuccine in abbondante acqua salata e cremarle con il Ragusano DOP e la scorza di limone.

Per i capperi

- Far essiccare la metà dei capperi in un forno a 80 y. per 6 ore . Mescolare per ottenere una polvere di capperi .
- Con il resto dei capperi fare un pesto e aggiungere le mandorle, frullare il tutto con olio evo.

Disporre il piatto

- Mettere un nido di Fettuccine nel piatto e guarnire con il pesto di capperi e la polver

Ingredienti:

Gr. 800 fettuccine
gr. 200 di formaggio Ragusano Dop
grattugiato
3 limoni

Pour les câpres Ingredienti:

Gr. 150 capperi
Olio d'oliva
Gr. 50 mandorle pelate

Mousse de ricotta aux baies d'églantier



10 pax



**Preparazione
1 h**



**Cottura
20 min**



Ingredienti:

250 gr di ricotta di latte di pecora

30 gr di zucchero a velo

100 gr di panna montata

10 gr di bacche di rosa canina

- Scegli una ricotta ben essiccata e passala, con lo zucchero a velo, in un robot
- risparmiare a bassa velocità fino a quando diventa cremoso e senza grumi.
- Trasferisci il composto in una ciotola e aggiungi la panna, che hai montato.
- Mescolare delicatamente dal basso verso l'alto. Lasciare riposare per almeno un'ora nel frigorifero.
- Servire in una ciotola di cristallo con le rose.