



cotta lavorata, coulis di cachi alla vaniglia, cioccolato bianco e mandorle Chef Simone Bertagg

Ingredienti:

250 gr di ricotta mista
100g di zucchero a velo
2 lime
4 cachi maturi
1 stecca di cioccolato bianco
1 bacca di vaniglia
100gr di mandorle a filetti

Per la ricotta: in una boule mettere la ricotta, lo zucchero qualche scaglia di cioccolato e la scorza di due lime grattata. Lavorare il composto con un lecca pentole e lasciare riposare tutto nel frigo.

per il coulis di cachi: Pelare i cachi e frullarli con l'aiuto di un frullatore ad immersione, passarlo ad un setaccio in modo da eliminare i fili e le impurità presenti all'interno. Porre il composto sul fuoco e mettere la vaniglia assieme, intiepidire il tutto e togliere dal fuoco in seguito. Spremere qualche goccia di lime e lasciare raffreddare. Con un cilindro mettere nel piatto la ricotta fredda di frigo, abbondante salsa nel piatto e spargere qualche mandorla precedentemente tostata con poco zucchero e decorare con qualche decoro con il cioccolato bianco.

