

ricette ... “Senza”

Ecco una delle ricette “Senza”, che sono create da chef famosi nell’ambito della manifestazione Gusto in Scena, ideata e curata da Marcello Coronini e che si terrà a Venezia dal 16 al 18 marzo 2014.

Questa ricetta di **Scampo, funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro** è stata creata dallo chef **Aurora Mazzucchelli**



Ingredienti 4 persone

n.16 scampi freschi

gr.40 ricotta stagionata nel ginepro

gr. 500 funghi porcini freschi

foglie di nasturzio



Procedimento

con l’aiuto di una forbice sgusciare gli scampi e prelevare il corpo, pulire i funghi freschi tenere da parte 2 teste e con il resto fare un brodo mettendo a cucinare in acqua per circa 40 minuti poi salare e filtrare.

Tagliare a cubetti i porcini e a scaglie la ricotta stagionata.

Preparare il piatto mettendo gli scampi, i cubi di porcino , le scaglie di ricotta e le foglie di nasturzio, servire con a parte il brodo riscaldato a 60°. Questo piatto molto aromatico non ha aggiunta di nessun grasso oltre a quello presente per natura.