

ENTRATA TRICOLORE



L'entrata "tricolore" come dice il nome stesso ricorda la nostra bella Italia nei colori della bandiera e nel gusto delle cose che usiamo per preparare il piatto di portata.

Ingredienti:

Pesto alla Genovese

- Aglio 2 spicchi
- Sale marino grosso 1 pizzico
- Olio di oliva extravergine 100 ml
- Basilico 50 gr di foglie
- Pecorino grattugiato 2 cucchiaini (circa 30 gr)
- Pinoli 1 cucchiaino (circa 15 grammi)
- Parmigiano reggiano grattugiato 6 cucchiaini (circa 70 gr)

Pomodorini Cerry

- Pomodori ciliegino 500 gr
- Aglio 1 spicchio (tritato fine)
- Zucchero 25 g
- Timo 10 rametti (io metto il finocchietto)
- Olio di oliva extravergine 35 gr
- Origano secco q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

In forno statico a 100 gradi per 45 minuti

Pane tostato (tipo toscano)

Burrata fresca

Olio d'oliva (a crudo)



Preparazione:

Prepariamo un buon pesto alla genovese, dei pomodorini cerry alla confit tostiamo il pane e componiamo l'entrata su un piatto da portata ...

BUON APPETITO