

Carpaccio di barbabietola con crème brulée di formaggio di capra fresco

Ricetta per 4 persone:

Ingredienti per il carpaccio

1 kg di barbabietole
aceto di vino rosso
sale, pepe, olio d'oliva

Ingredienti per la crème brulée

250 g di formaggio di capra fresco
125 ml di latte
125 ml di panna fresca
4 tuorli d'uovo
sale, timo limone
evtl. un po' di zucchero per flambare la crema

Preparazione del carpaccio

- Cuocere in acqua la barbabietola per circa 1,5 ore, scolare, pelare e lasciar raffreddare.
- Filtrare 1/3 dell'acqua di cottura attraverso un colino da tè e ridurre sul fuoco di circa la metà.
- Salare e pepare, aggiungere un po' di aceto di vino rosso e olio d'oliva.
- Disporre il carpaccio su quattro piatti e condire con la riduzione..

Preparazione della crème brulée

- Scaldare il formaggio fresco di capra con il latte, la panna, il timo limone e un pizzico di sale (senza portare all'ebollizione), scolare, lasciar raffreddare e aggiungere i quattro tuorli.
- Distribuire la crema in quattro stampini resistenti al fuoco e conservare in frigorifero per una notte.
- Cuocere la crema negli stampini a bagnomaria nel forno ventilato a 90° C per un'ora.
- Lasciar raffreddare, cospargere di zucchero e flambare con l'apposito cannello da cucina (può anche essere omesso).
- Servire la crème con il carpaccio.

Consiglio

- Servite questo piatto con canederli alla barbabietola.

Gli esercizi aderenti alle Settimane gastronomiche della Valle Isarco „Eisacktaler Kost“ vi augurano una buona riuscita e vi invitano a visitare i loro ristoranti per degustare ulteriori creazioni culinarie preparate con ingredienti locali. Per maggiori informazioni sulle Settimane gastronomiche della Valle Isarco consultare il sito: www.eisacktalerkost.info

