

LA RICETTA

TARTE FLAN DI RICOTTA, PESTO, GAMBERI E MANDORLE

INGREDIENTI

Per la base

brisée con farine di legumi

Per la farcitura

Per il flan di ricotta

uova intere 45 g

tuorli 15 g

panna al 35% di m.g. 50 g

ricotta vaccina 80 g

sale fino 2 g

pepe 2 g

Per il pesto

basilico 150 g

parmigiano grattugiato 45 g

pinoli 40 g

aglio 5 g

olio extravergine di oliva 70 g

Per la finitura

gamberi rossi 45 g

mandorle a filetti 50 g

ricotta vaccina 25 g

crescenza 10 g

sale fino 3 g

PROCEDIMENTO

Stendere la brisée con farine di legumi in un anello forato dal diametro di 10 cm e alto 2 cm, a 3 mm di spessore, assicurarsi di imbrattare bene l'anello metallico, così che la frolla possa aderire perfettamente e non distaccarsi durante la fase di cottura, coppare poi un disco dello stesso diametro e non bucherellare. Porre in frigorifero.

Per il flan di ricotta

Con l'aiuto di un cutter o frullatore a immersione, unire la panna, le uova, i tuorli, il sale e il pepe e la ricotta senza inglobare bolle d'aria.

Versare il composto nell'anello di frolla (circa 40 g di composto o fino a 2 mm dal bordo dell'anello) e cuocere tutto insieme in forno a 155°C per circa 25 minuti, lasciar raffreddare e sformare.

Per il pesto

Versare tutti gli ingredienti in un mortaio e pestare fino ad ottenere una consistenza cremosa.

COMPOSIZIONE

Riscaldare in una padella un filo di olio extravergine e scottare leggermente i gamberi, nel frattempo tostare le mandorle a filetti in forno a 180°C per circa 8 minuti.

Montare la ricotta e la crescenza con il sale fino fino ad ottenere una massa cremosa e liscia.

Spalmare uno strato sottile di pesto sulla tarte e con una bocchetta n. 8 liscia, porre tre spuntoni di ricotta montata, adagiare due gamberi scottati privati del carapace e della parte esterna, ma ancora con la coda, e cospargere di mandorle a filetti, spolverare con pepe nero e sale fino.

