

Fiore di indivia con crema di piselli ricotta e pancetta



Facilissimo da preparare, veloce e soprattutto completo. E' una rivisitazione di una ricetta che ho mangiato al ristorante come antipasto, ma ve lo propongo come secondo, anche se può tranquillamente essere considerato quasi un piatto unico.

Ingredienti per 2 persone

1 caspo di indivia

ricotta

piselli

1 scalogno

2 fette di pancetta tagliata spessa (circa 0.5 cm di spessore)

olio evo

sale qb

pepe qb

Separate le foglie di un caspo di indivia, lavatele e lasciatele a bagno in acqua fredda.

Nel frattempo mettete un cucchiaino di olio evo in una padella, tagliate a rondelle uno scalogno e mettetelo a rosolare in padella. Quando lo scalogno sarà diventato

trasparente, mettete in padella i piselli. Io tengo sempre in dispensa dei barattoli di piselli medi già lessati, da usare quando ho molta fretta e ho pochissimo tempo per cucinare. Mettete quindi circa un barattolo di piselli, sciacquati dal liquido di conservazione. Saltate in padella per qualche minuto, aggiustate di sale e pepe, aggiungete mezzo bicchiere di acqua calda (in alternativa, brodo vegetale) e lasciate andare a fuoco lento ancora per un paio di minuti. Prima che tutta l'acqua sia evaporata, frullate il tutto fino ad ottenere una crema.

Mentre i piselli sono ancora in padella, tagliate a dadini la pancetta e mettetela a rosolare in un'altra padella (antiaderente).

Disponete le foglie di indivia in un piatto a formare i petali di un fiore. All'interno di ogni foglia mettete circa un cucchiaino di crema di piselli delicatamente in modo da non rompere la foglia. Sopra la crema di piselli mettete un po' di ricotta e infine aggiungete qualche dadino di pancetta. Disponete i rimanenti dadini di pancetta all'interno del piatto per completare il fiore.

Assaggiando tutto insieme, percepirete un'alternanza di consistenze e di temperature diverse dei vari ingredienti utilizzati: la croccantezza delle foglie di indivia (fredda) lascia presto spazio alla morbidezza della crema di piselli (calda) e della ricotta (fredda) fino a sentire di nuovo la croccantezza della pancetta (calda).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)