

Chenelle al bagoss con croccantini alle noci su mostarda di fichi

Ingredienti per le chenelle

100 g di ricotta vaccina
50g bagoss grattugiato
1 tuorlo di uova
sale q.b.
pepe nero q.b.

Ingredienti per i croccantini

10 cl di acqua
2 cucchiaini farina
50 g noci pestate

Ingredienti per la mostarda

5 fichi
10 cl di acqua
2 cucchiaini di zucchero

Preparazione

In una bastardella amalgamare la ricotta, il bagoss, il tuorlo d'uova, sale e pepe. Utilizzando due cucchiaini formiamo le chenelle che verranno poste a stella sulla mostarda di fichi. La mostarda verrà preparata frullando i fichi, facendoli cuocere in un pentolino con acqua e zucchero per circa 20 minuti a fuoco lento. Quando il composto diverrà omogeneo cospargerlo al centro del piatto formando un cerchio adagiandovi sopra le chenelle di bagoss. Per i croccantini utilizzeremo una bastardella amalgamando acqua, farina e noci pestate andando così a formare un composto omogeneo. In un pentolino mettiamo a riscaldare dell'olio; a temperatura raggiunta friggeremo i croccantini ponendoli con un cucchiaino in padella formando dei piccoli cerchi. Ultimata la cottura verranno asciugati e posti sulle chenelle. Guarnire il piatto con un fico al centro e delle foglie di menta.