BOCCONCINI DI CRUDO FARCITI ALLA RICOTTA, CREMA DI PISELLI E PARMIGIANO SOFFIATO

INGREDIENTI (per 4 persone)
10 fette di prosciutto crudo dolce
200 g di ricotta di capra
3 rametti di timo
20 g di parmigiano grattugiato
400 g di piselli freschi già puliti
1 scalogno
la crosta del parmigiano
sale, pepe, olio q.b.

PREPARAZIONE
Pulite i piselli, sgranandoli dal baccello e tenetene da parte una manciata.
In un tegame, rosolate lo scalogno tritato grossolanamente, aggiungetevi i restanti piselli e insaporiteli per un paio di minuti. Copriteli con acqua bollente e lasciate cuocere a fuoco vivo una decina di minuti, lasciando che il liquido stinga e i piselli ammorbidiscano. Riponete il tutto nel frullatore e frullate con cura. Se necessario, regolate leggermente di sale e passate al colino fino un paio di volte. Tenete in caldo.

Sbianchite un minuto in acqua bollente salata i pisellini tenuti da parte. Scolateli e trasferiteli immediatamente in acqua e ghiaccio. Privateli della camicia e teneteli da parte.

Preparate la crema di ricotta: sgranate il timo e tritatelo a punta di coltello. Setacciate la ricotta al colino e lavoratela con il trito di timo, il parmigiano, una macinata di pepe, un pizzico di sale e un giro d'olio. Trasferite il tutto in un sac à poche.

Rifinite le fette di prosciutto al coltello, ricavando in totale 20 quadrati 6*6 cm. Posizionate in ciascuna una noce di crema di ricotta e richiudete a fagottino ciascun quadratino di crudo: per eseguire questa operazione portate verso il centro le quattro estremità e richiudete.

Ripulite la crosta esterna del grana, aiutandovi con un coltello a lama liscia. Assicuratevi che la crosta sia di uno spessore di massimo 6 mm. Riponetelo sul piatto del microonde per 40 secondi alla massima temperatura. Tagliatelo a listarelle, ricavando delle fettine con cui rifinirete il piatto.

Impattate come da immagine, posizionando sul fondo del piatto della crema calda di piselli, disponendo 5 fagottini di prosciutto e ricotta, rifinendo con la crosta di parmigiano soffiata e guarnendo con qualche pisellino.