



Spuma di ricotta con salsa di mirtillo rosso dello Chef Nicola Enrich

Ingredienti

Per la spuma di ricotta	Per 6 persone	Per 10 persone
Ricotta fresca	240 g	400 g
Latte fresco intero	120 g	200 g
Panna fresca	120 g	200 g
Zucchero semolato	36 g	60 g
Per la salsa di accompagnamento	Per 6 persone	Per 10 persone
Mirtillo rosso	240 g	400 g
Zucchero a velo	90 g	150 g
Menta fresca	30 g	50 g
Colla di pesce	3 g	5 g
Per il caramello	Per 6 persone	Per 10 persone
Acqua	60 g	100 g
Zucchero semolato	180 g	300 g

Preparazione

1. Setacciare la ricotta fresca e omogeneizzare al mixer insieme agli altri ingredienti.
2. Riempire il sifone a pressione con la massa ottenuta, caricare con due fiale di gas e conservare in frigorifero.
3. Per la salsa, macerare i mirtilli con lo zucchero a velo per tre ore; passare metà mirtilli al mixer per ottenere una purea e unire quindi al resto dei frutti.
4. Intiepidire la purea di mirtillo e aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata e successivamente ben strizzata.
5. Aggiungere alla salsa alcune foglie di menta e lasciare in infusione per un'ora circa.
6. Stemperare con cura e passare quindi al colino.
7. Servire la spuma fresca in un bicchiere; guarnire con salsa di mirtillo rosso e menta.
8. Decorare il bicchiere con una fogliolina di menta.

