



# BARBABIETOLA CHIOGGIA | NOCCIOLA | LAMPONE | RICOTTA

## Ricetta per 10 persone

### Crumble di nocciole

- Farina 100 g
- Zucchero 100 g
- Burro 100 g
- Nocciole macinate 100 g
- Premium Nocciole IGP Piemonte, tostate 100 g

### Gel di barbabietola gialla

- Premium Barbabietola gialla 500 g
- Zucchero 100 g
- Agar-Agar 7 g

### Coulis di lamponi e barbabietola

- Succo di barbabietola 5 dl
- Lamponi 250 g

### Crema di ricotta

- Ricotta 500 g
- Zucchero 80 g
- Limetta (buccia) 1 pz
- Premium Baccello di vaniglia Tahiti 1 pz

### Barbabietola di Chioggia a fette

- Premium Barbabietola di Chioggia 1 pz
- Limetta (succo) 1 pz
- Zucchero
- Premium Olio di nocciole

### Decorazione

- Foglie di barbabietola

## Preparazione

### **Crumble alle nocciole**

Impastare brevemente tutti gli ingredienti con le mani fino a quando la farina e il burro si sono amalgamati e hanno formato dei grumi. Disporre la massa su una teglia con carta da forno e cuocere a 200 °C per ca. 15 minuti. Aggiungere le nocciole tiepide macinate e conservare al fresco.

### **Gel di barbabietola gialla**

Sbucciare la barbabietola e tagliarla a piccoli cubetti. Cuocere in acqua con un po' di zucchero.

Una volta cotta, passare finemente fino a ottenere una massa liscia.

Cuocere la massa, aggiungere Agar-Agar e cuocere per 1–2 minuti. Conservare al fresco per 2 ore. Non

appena la massa è bella fredda e compatta, può essere passata.

### **Coulis di lamponi e barbabietola**

Cuocere il succo di barbabietola e ridurre fino alla metà. Aggiungere i lamponi e lasciare cuocere per ca. 5 minuti. Frullare, passare con un colino fino e conservare al fresco.

### **Crema di ricotta**

Schiacciare la ricotta con l'aiuto di un panno. Montare con una frusta e, in seguito, aggiungere la buccia di limetta, il baccello di vaniglia Tahiti Premium e lo zucchero.

### **Barbabietola di Chioggia a fette**

Tagliare a fette sottili, marinare con zucchero, succo di limetta e olio di nocciole.

