



Capresa de Dióspiro e Burrata com Gremolata de Torresmos e Sálvia e Vinagrete de Balsâmico

Gremolata de Avelã e Sálvia

70g de avelãs
1 xícara de salsa fresca
½ xícara de sálvia fresca
1 dente de alho
Raspa de limão ou laranja
Sal
Pimenta

Retire a raiz do radicchio e coloque as folhas num prato. Corte o bacon ou torresmos e adicione à gremolata de avelã e sálvia. Coloque uma fatia de dióspiro e uma de burrata sobre as folhas. Deite o vinagrete por cima e coloque um generoso pedaço da gremolata por cima da burrata, e polvilhe com um bom bocado do coco tostado.

Pré-aqueça o forno a 190°C. Toste as avelãs num tabuleiro até a pele começar a rachar. Remova do forno e deixe arrefecer ligeiramente. Retire as peles das avelãs esfregando-as numa toalha. Pique as avelãs grosseiramente.

Descasque e pique finamente o alho. Pique também a sálvia e a salsa. Misture todos os ingredientes numa tigela e envolva bem. Termine com um pouco de sal e pimenta a gosto.



Capresa de Dióspiro e Burrata com Gremolata de Torresmos e Sálvia e Vinagrete de Balsâmico

Para 6 pessoas

Por: Chefe Jayne Reichert de Sausalito

Ingredientes

3 fatias de bacon ou barriga de porco confitada
2 dióspiros Fuyu
2 pedaços de burrata de 230g
3 corações de radicchio treviso
25g de coco ralado não açucarado
1 chalota
60 ml de vinagre balsâmico branco
180 ml de azeite
1 colher de sopa de óleo de avelã ou noz tostada
Sal
Pimenta
Gremolata de avelã e sálvia (receita no fim)

Preparação

Pré-aqueça o forno a 180°C. Cozinhe o bacon ou a barriga de porco até estar crocante; o bacon de preferência no forno num tabuleiro, a barriga de porco no fogão numa frigideira em lume médio/baixo. Retirar ambos e escorrer a gordura ou absorver com papel de cozinha. Reservar 1 colher de sopa da gordura de porco, eliminando o resto.

Coloque o coco numa frigideira ou num tabuleiro de forno e toste até estar dourado, mas cuidado para não o queimar.

Lave o treviso radicchio e corte ao meio no sentido do comprimento através da raiz. Coloque o radicchio no tabuleiro ou na frigideira e unte bem todos os lados do radicchio com a gordura de porco que reservou. Tempere com sal e pimenta e coloque o radicchio debaixo da grelha do forno ou em cima de um grelhador durante um ou dois minutos.

Lave os dióspiros e corte-os horizontalmente em fatias com a grossura de 0,6 cm. Retire a burrata do seu líquido e corte-a cuidadosamente em fatias de 1,3 cm.

Prepare o vinagrete. Pique finamente a chalota e coloque-a numa taça com o vinagre e uma pitada de sal. Deixe repousar alguns minutos para permitir que os ingredientes se misturem. A seguir, adicione o azeite lentamente, adicionando pouco de cada vez para criar uma emulsão. Quando o azeite estiver todo misturado, junte o óleo de noz. Ajuste o vinagrete a seu gosto, adicionando mais vinagre, óleo ou sal.