



Caprese di cachi e burrata, con gremolada di salvia e ciccioli di maiale

Gremolada di salvia e nocciola

170 g di nocciole
340 g di prezzemolo riccio
170 g di salvia fresca
1 spicchio d'aglio
Limone o scorza d'arancia
Sale
Pepe

Togliere la radice del radicchio e disporre le foglie su un vassoio. Tagliare a pezzi il bacon o la pancetta e aggiungerli alla gremolada di salvia e nocciola. Ricoprire le foglie con una fetta di caco e una di burrata. Condire il tutto con la vinaigrette e guarnire la burrata con un'abbondante dose di gremolada di nocciole e ciccioli e una bella spolverata di cocco tostato.

Preriscaldare il forno a 375°. Far tostare le nocciole su una teglia fino a quando il guscio non inizierà a incrinarsi. Toglierele dal forno e farle leggermente raffreddare. Rimuovere il guscio delle nocciole strofinandole con un panno, per poi tritarle grossolanamente.

Sbucciare e tritare finemente l'aglio. Affettare la salvia e il prezzemolo. Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolarli. Completare con un pizzico di sale e pepe.



Caprese di cachi e burrata, con gremolada di salvia e ciccioli di maiale

6 porzioni

Ingredienti

3 fette di bacon o pancetta confit
2 cachi fuyu
2 pezzi di burrata da 225 grammi
3 cime di radicchio trevisano
85 g di cocco a pezzetti non addolciti
1 scalogno
60 ml di aceto balsamico bianco
180 ml di olio d'oliva
1 cucchiaino di nocciole tostate o di olio di noce
Sale
Pepe
Gremolada di salvia e nocciole (ricetta alla fine)

Ricetta di: Chef Jayne Reichert, Sausalito

Preparazione

Preriscaldare il forno a 350°. Far rosolare il bacon o la pancetta fino a quando non si sarà fatta croccante; per il bacon è preferibile usare una teglia e cuocere in forno, mentre se si utilizza la pancetta è meglio farla saltare in padella a fuoco medio-basso. Una volta finito, rimuovere la pancetta dal grasso e lasciarla sgocciolare su una griglia disposta su una teglia o su dei fogli di carta assorbente. Tenere da parte 1 cucchiaino di grasso di maiale e buttare via il resto.

Disporre il cocco in una padella o su una teglia e lasciarlo tostare fino a quando non inizierà a imbrunire, stando attenti a non bruciarlo.

Lavare il radicchio trevisano e tagliarlo a metà nel senso della lunghezza, passando per la radice. Disporlo sulla teglia o nella padella con il grasso di maiale avanzato e passarlo nel grasso da entrambi i lati. Salare e pepare a piacimento, per poi disporlo sotto a una piastra o su una griglia e lasciarlo rosolare per un minuto o due.

Lavare i cachi e tagliarli in fette rotonde da 60 mm circa, nel senso della larghezza. Prendere la burrata e tagliarla con attenzione in fette da 1 cm circa.

Preparare la vinaigrette. Tritare finemente lo scalogno e metterlo in una ciotola con l'aceto e un pizzico di sale. Lasciar riposare per qualche minuto, per permettere agli ingredienti di mescolarsi. Aggiungere poco a poco l'olio d'oliva sbattendo il composto con la frusta, in modo da creare un'emulsione. Una volta aggiunto tutto l'olio d'oliva, passare a quello di noce. Insaporire la vinaigrette a piacere, aggiungendo altro aceto, olio o sale.