



INSALATA ESOTICA CON QUENELLE DI FORMAGGI E SFILACCI DI VITELLO

x6 persone **🕒** 30 minuti **👨🍳** Facile

INGREDIENTI

- 80 g di sfilacci di vitello
- 200 g di stracchino
- 150 g di ricotta
- 100 g di mascarpone
- 1 mango
- 250 g di ananas a cubetti
- 250 g di melone a cubetti
- 1 cuore di insalata brasiliana
- Olio EVO
- Sale e pepe



PROCEDIMENTO

Tagliare l'insalata a julienne (striscioline) e disporla al centro del piatto. In una ciotola, lavorare con un cucchiaino di legno lo stracchino insieme alla ricotta, al mascarpone e agli sfilacci, aggiustando di sale e pepe. Con l'aiuto di 2 cucchiaini (o con un dosatore da gelato) formare delle quenelle e sistemarle sopra all'insalata. Decorare con i cubetti di mango, ananas e melone e qualche goccia di olio d'oliva. Servire con grissini croccanti.



IL CONSIGLIO DELLO CHEF

È possibile utilizzare anche altri tipi di formaggio morbido.