

Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine

Professionale dei Maestri di cucina

Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia

Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola  
di aggiornamento della Federcuochi

Componente Euro-Toques Italia

Sito web [www.micheledagastinochef.it](http://www.micheledagastinochef.it) – e mail [dagastinochef@libero.it](mailto:dagastinochef@libero.it) – [michele@fic.it](mailto:michele@fic.it)



**LO SFORMATINO DI RICOTTA  
SU CREMA DI PEPERONE  
AL MOSTOLIO**

Cat. antipasti



Ingredienti x Per 6 persone

Per lo sformatino di ricotta:

gr. 200 di patate

gr. 300 di ricotta fresca

n. 2 uova intere

n. 2 albumi montati a neve

gr. 50 pane grattugiato

sale, pepe e noce moscata q.b.

**PROCEDIMENTO**

Cuocere la patate con la buccia, spellarle e unite alla ricotta passarle al passatutto, aggiungere le uova intere e gli albumi montati a neve, rimediare di sale, pepe e noce moscata.

Imburrate sei stampini, passarli nel pane grattugiato, riempirli del composto e cuocere in forno a 180°C Per 20 minuti

Per la crema di peperoni:

gr 400 di peperoni gialli tagliati a falde

gr. 150 di patate

gr.50 di cipolla bianca

L. 1 di latte

Gr. 100 di olio e.v. di oliva

Un rametto di timo

Sale e pepe q.b.

**PROCEDIMENTO**

Fate imbiondire la cipolla nella metà dell'olio di oliva, aggiungete i peperoni e le patate tagliate a quadretti, lasciate rosolare bene il composto e aggiungete il latte, rimediate di sale e di pepe, aromatizzate con il timo e portate a cottura lenta, quando la patata risulterà cotta, passate il tutto al cutter aggiungendo a filo l'olio di oliva, filtrate la salsa e tenetela a bagnomaria.

**Dressaggio**

Versate con un cucchiaio la crema di peperone quasi al centro del piatto, adagiate a un lato il tortino di ricotta, decorate con un cornetto di pane bianco reso croccante in forno, basilico, buccia di pomodoro e spaghetti fritti, infine svirgolate il tutto con l'olio e.v. di oliva, servite il piatto caldo