

Coni di brisaola della Valchiavenna con spuma di caprino Lariano e granella di noci



SPUNTI TIVAN TRI

PROPOSTE IDEATE DA:

Istituto Professionale "CROTTO CAURGA"



**ISTITUTO PROFESSIONALE
CROTTO CAURGA**



Ingredienti per 5 pax:

260 grammi di brisaola della valchiavenna
230 grammi di caprino fresco

Granella di noci gr. 60

Erba cipollina q.b
Sale e pepe

Procedimento:

Mettere in una ciotola i caprini e l'erba cipollina tritata e condire con sale e pepe, e lavorare con la forchetta finché il composto diventa cremoso;

Riempire una sacca da pasticciare con la crema di caprino e farcire le fette di brisaola;

Passare i "coni" di brisaola a testa in giù in una coppetta con la granella di noci e servire.