



RICETTA: SFORMATINI DI CAROTE ALLO ZENZERO



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Gentile
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 20 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote
- 200 g di ricotta
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- 2 tuorli
- 1 albume
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva BERTOLLI GENTILE
- 2 cucchiai di pangrattato
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Spunta le carote, raschiale, tagliale a rondelle (1) e cuocile a vapore per 20-25 minuti. Lasciale intiepidire e riducile in purea con il frullatore a immersione (2).

Rimettile in una casseruola, unisci la fecola (3) e cuoci per qualche minuto, girando spesso.



Lascia raffreddare, mescolando di sovente. Unisci alla crema di carote la ricotta (4), sale e pepe e mescola bene, poi aggiungi i tuorli (5), la cannella, lo zenzero (6)



e mescola ancora, quindi incorpora delicatamente l'albume montato a neve (7).

Ungi d'olio quattro formine di alluminio (8) e ricoprile di pangrattato. Trasferisci il composto nelle formine (9) e cuoci in forno a bagnomaria a 180°C per 30 minuti. Lascia intiepidire gli sformatini, quindi capovolgi sui piatti e servi.