

Stracciatella di burrata con piselli e menta

Ingredienti

- 2 confezioni di Stracciatella di burrata (o della vostra mozzarella preferita, grossolanamente spezzettata)
- 4 tazze di piselli surgelati
- 2 cucchiai di burro
- ½ cucchiaino di Pul Biber (fiocchi di peperoncino)
- ½ cucchiaino di menta secca
- un pizzico di sale
- un filo d'olio d'oliva
- menta fresca q.b

Da servire con

- un Sauvignon blanc, Jan Marugg
- un Sauvignon blanc analcolico, Divin

Procedimento

1. Far sciogliere il burro in una padella a fuoco medio. Aggiungere il Pul Biber e la menta secca e lasciarli scaldare brevemente nel burro finché le spezie non sprigionano il loro aroma.
2. Aggiungere i piselli surgelati nella padella con 2–3 cucchiai d'acqua e salare.
3. Coprire e lasciare cuocere i piselli a fuoco basso per 2–3 minuti, finché non saranno teneri.
4. Togliere il coperchio e lasciare ridurre il liquido restante finché i piselli saranno ben avvolti dal burro aromatico
5. Per l'impiattamento, distribuire generosamente la stracciatella nei piatti fondi. Disporvi direttamente sopra i piselli caldi.
6. Completare con un filo d'olio d'oliva e menta fresca spezzettata a mano.
7. Da gustare con pane caldo o semplicemente al naturale, cucchiaiata dopo cucchiaiata.

Consigli

- La menta secca e le note lattiche formano un abbinamento perfetto. Questa erba aromatica dona delicatezza al piatto ed equilibra il gusto speziato del Pul Biber.

Associazione svizzera dei paraplegici