

BRIGANTE

Formaggio Sardo Dolce



CREMA DI FORMAGGIO BRIGANTE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone

4 ARANCE

½ LITRO DI LATTE

60 GR. DI BURRO

60 GR. DI FARINA

2 ZUCCHINE

2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

1 ARANCIA GRATTUGGIATA

150 GR. PECORINO BRIGANTE

SALE Q.B.

Procedimento

Spadellare le zucchine tagliate a pezzi con l'olio extra vergine per 5 minuti a fuoco medio, asciugarle dall'olio in eccesso e passarle.

Prendere una piccola pentola e far sciogliere il burro, unire la farina facendo attenzione a non creare grumi, mescolare e cucinare per 1 minuto sino ad ottenendo il roux.

In una lattiera portare il latte ad ebollizione con l'aggiunta del sale e travasarlo poco alla volta nel roux evitando sempre di fare grumi.

Ora integriamo le zucchine al composto e il brigante a quadrucci con la buccia di arancia grattugiata.

Tagliare le arance metà, spremerle e pulire l'interno delle bucce con uno scavino così da ottenere dei contenitori che verranno riempiti con il composto della farcitura.

Il piatto si potrà consumare freddo come antipasto o caldo dopo la cottura al forno per 10 minuti a 180 gradi.