



## Taleggio al cubo

### INGREDIENTI

- 240 g di noce di Fassona
- 30 g di scaglie di mandorle tostate
  - 10 g di capperi dissalati
- 160 g di pomodori Tomboloni essiccati (sale, pepe e olio extravergine d'oliva)
- 80 g di Aceto Tradizionale di Modena (in una sacca da pasticceria)
  - 200 g di pangrattato
    - 1 uovo
    - Sale e pepe
    - Tartufo nero
- 4 cubi di Taleggio DOP (circa 40 g ognuno)
  - 1 cucchiaino di acqua frizzante

- Olio extravergine d'oliva per friggere
- 4 foglie di basilico

### PROCEDIMENTO

Tagliate il taleggio a cubi di 3 cm per lato e teneteli in frigorifero. Battete l'uovo e panate due volte i cubi di taleggio; teneteli in frigorifero. Con un coltello ben affilato fate la tartare di noce di Fassona e conditela con sale, capperi tritati e un cucchiaino di acqua frizzante; ricavate 4 cubi con uno stampo. Fate 4 cubi con i pomodori essiccati e decorate con il basilico. Friggete i cubi di taleggio in olio extravergine d'oliva a 170°, fino a completa doratura. Sistemate su 4 piatti da portata i tre cubi, sulla tartare unite le mandorle tostate e sul cubo di taleggio il tartufo a scaglie; decorate con un filo di aceto balsamico e servite.

*Ricetta degli chef Antonella Ricci e Vinod Sookar*