



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



6

tomini freschi



30

fette di bacon tagliate sottili



6

radicchi di Treviso



1

mazzetto di timo fresco



olio extra vergine di oliva



sale e pepe

DESCRIZIONE:

Il protagonista della ricetta del mese è il piemontese Tomino, un formaggio delicato a pasta molle fatto totalmente o parzialmente con latte di capra, non ha stagionalità e quindi si può gustare e trovare facilmente tutto l'anno. Importante è anche il suo valore nutrizionale per la presenza di proteine di grande valore biologico, calcio e vitamine; inoltre la presenza dei grassi è limitata a circa il 21% del peso totale. Lo si può trovare in commercio fresco, ottimo come spuntino, conservato sott'olio con spezie o stagionato, eccezionale se consumato scaldato in padella, come il Vostro Chef Mene ve lo consiglia in questo straordinario secondo piatto.

ESECUZIONE:

Avvolgere i tomini nelle fette di bacon, ne servono circa 5 per pezzo di formaggio in modo tale da rivestirlo completamente e riporre successivamente in frigorifero. E' importante che al momento di cucinare il tomino, questo sia ben freddo per evitare che si squagli troppo durante la cottura. Lavare i radicchi di Treviso e tagliarli a metà per il senso più lungo condendoli poi con sale, pepe e l'olio extra. Se possibile, consiglio di cucinarli con una piastra elettrica oppure con la piastra da fornello, eventualmente al forno, aggiungendo qualche foglia di timo fresco. Preparare una padella antiaderente ben calda e unta con un filo d'olio dove cucinare i tomini precedentemente preparati. I formaggi in camicia di bacon necessitano di una cottura breve, ma assicurarsi di far formare una bella crosticina esterna. Servire poi ben caldi, posti sopra al radicchio grigliato. In abbinamento a questo piatto, consiglio anche se può sembrare strano, un vino bianco fermo, per esaltare il sapore del formaggio di capra e coprire lo spunto salato del bacon cotto.