

Food

IL PEPE DEL SICHUAN SU FRAGOLE E RICOTTA

MARIELLA TANZARELLA



GIAMBELLI
È lo chef
residente di
Teatro 7/Lab

I **L TEATRO 7/Lab** è un locale multifunzione, utilizzato un po' come scuola di cucina, un po' come sede di manifestazioni. Spesso ospita chef famosi o giovani emergenti. Lo chef residente, Giorgio Giambelli, suggerisce questo dolce molto estivo a base di ricotta e fragole, insaporito e reso speciale dall'uso di profumato pepe del Sichuan, ingrediente molto di moda tra gli chef (si trova nei negozi alimentari etnici). Sbriciolare sei biscotti frollini e metterne metà sul fondo di quattro bicchieri di tipo tumbler. Impastare l'altra metà con 250 gr di ricotta fresca di pecora, 100 gr di fragole mature lavate, asciugate e tagliate a pezzettini, un cucchiaino di zucchero a velo. Mettere il composto nei bicchieri, sopra i biscotti sbriciolati. Frullare altri 150 gr di fragole con un cucchiaino di zucchero a velo e mettere questa salsina in cima al composto. Lasciar raffreddare in frigorifero e servire con una spolverata di pepe del Sichuan macinato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

