

# INSALATA DI ANGURIA, RICOTTA E PURCEDDU

## (cochon en sarde)

(Salade de pastèque, ricotta et purceddu)

@chefzanoni\_simone dans les cuisines de @villamarioresort

### 4 personnes

#### Ingrédients

- 40 g de guanciaie
- 400 g de pastèque
- 150 g de ricotta (assez ferme, si besoin la faire « dessécher » en la laissant une journée au réfrigérateur dans un linge propre)
- 200 g de tomates cerises
- 2 branches de basilic
- Du sel
- Du poivre
- De l'huile d'olive
- Du Parmigiano Reggiano

#### Pour la vinaigrette

- Le gras de cuisson du guanciaie
- Du vinaigre
- Le jus et les zestes d'un citron jaune bio ou non traité
- Un peu de basilic

#### Préparation

- 1 - Couper le guanciaie en petits lardons et les faire rissoler dans une poêle à feu doux. Ils doivent doucement devenir translucides.
  - 2 - Retirer la peau de la pastèque, tailler des tranches épaisses puis des morceaux rectangulaires et les réserver sur du papier absorbant (cela va supprimer l'excès d'eau avant de les poêler).
  - 3 - Couper les tomates cerises en deux en prenant soin de retirer la petite partie dure qui se trouve sous le pédoncule.
  - 4 - Débarrasser les tomates cerises dans un petit saladier, saler et poivrer puis réserver.
  - 5 - Une fois les lardons cuits, les débarrasser et réserver. Récupérer également le gras de cuisson et réserver. Ne pas laver la poêle de suite, elle va servir pour poêler la pastèque.
  - 6 - Verser le gras de cuisson du guanciaie dans un petit bol, et réaliser la vinaigrette en y ajoutant du vinaigre, du jus et des zestes de citron puis mélanger au fouet.
- Mot du chef : « Oh ! Oh mon Dieu ! Je pense qu'une des plus belles créations de Dieu c'était quand même le cochon hein ! Moi franchement... Il s'est trompé sur pas mal de choses mais le cochon du coup, il ne s'est pas trompé. »
- 7 - Ciseler du basilic, l'ajouter dans la vinaigrette et mélanger. Réserver.



8 - Remettre à chauffer la poêle utilisée pour cuire les lardons de guanciale et y saisir les morceaux de pastèque en ajoutant un peu de sel et de poivre.

Les retourner, saler et poivrer à nouveau puis débarrasser et réserver.

9 - Couper des lamelles de ricotta, les saler et les poivrer et ajouter un trait d'huile d'olive.

10 - Dresser harmonieusement les morceaux de pastèque sur un plat de présentation.

11 - Ajouter la quasi totalité de la vinaigrette dans les tomates cerises précédemment préparées, mélanger et les dresser également sur le plat de présentation.

12 - Disposer ensuite les tranches de ricotta puis ajouter des feuilles de basilic.

13 - Ajouter les lardons de guanciale rissolés.

14 - Terminer en râpant du Parmigiano et en zestant du citron. Servir en proposant le reste de vinaigrette aux convives.

