

Antipasto di burrata e mango grigliato

Questo antipasto, semplicissimo da realizzare ma molto raffinato, abbina la dolcezza della frutta al sapore intenso della burrata, un connubio fantastico tra la mozzarella di bufala e la crema di latte. Gli abbinamenti sono molto stuzzicanti, e combinando i diversi sapori si può provare un gusto sempre diverso ad ogni boccone.

Io ho usato il mango, ma la ricetta originale prevede la pesca (magari a pasta bianca).



Ingredienti per 2 persone:

- 1 mango ben maturo
- 1 burrata freschissima
- 200 gr di insalata (valeriana o lattughino)
per il condimento:
- olio extravergine d'oliva
- aceto balsamico
- sale
- pepe
- succo di limone

Ricavare due grosse fette dal mango, tagliando nel centro appena ai lati del grosso nocciolo. Da ogni fetta ricavare 2 metà, che andranno pelate e livellate in modo che, una volta appoggiate sulla piastra, possano rimanere dritte.

Scaldare una bistecchiera sul fuoco a fiamma molto viva, versare un filo d'olio sulla frutta e grigliare per circa 3 minuti da ogni lato, finchè la frutta non prende un bel disegno dalla griglia.



Nel frattempo, preparare la vinaigrette:

In una ciotolina versare l'olio extravergine, salare e pepare, poi aggiungere succo di limone e aceto balsamico in modo che tutti i sapori si bilancino, senza che uno prevalga sugli altri (se la salsa sa troppo di olio, aggiungere altro limone e aceto, e così via).

Sul piatto da portata disporre un letto di insalatina e una fetta di mango grigliato per ogni angolo del piatto.



Stracciare la burrata con le mani e disporne alcuni pezzi al centro del piatto. Terminare guarnendo con la vinaigrette e servire subito, mentre ancora la frutta è tiepida.