

# LA RICOTTA PSICHEDELICA

Dovete sapere che il Barba è un musicista ma anche tecnico del suono, e per entrambi questi suoi ruoli ha un gran privilegio: SCOVARE luoghi culinari del piacere, da annotare e dove portare moglie, figli, parenti e amici all'occorrenza.

Perciò chiedete e funziona meglio di Tripadvisor, ve lo assicuro, in Italia fidatevi di lui! In uno di questi tour in terra pugliese si è imbattuto in una realtà curiosa già in voga nella sua terra natia, l'home fooding... cenare ospiti in una casa, in quel di Molfetta, gustando piatti tipici, con prodotti locali di prima scelta e per lo più a km zero, ancora sulla base delle ricette della nonna... che lo sapete come faceva la nonna la pasta al sugo non la fa nessuno!

In una delle due sere in cui ha potuto godere di cotanta bontà ha scoperto la ricotta da noi soprannominata PSICHEDELICA che ormai è un nostro must come antipasto tres chic.

## INGREDIENTI

una barbabietola rossa media cotta al vapore  
250 gr di ricotta mista oppure di mucca di montagna  
olio q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.  
fogliette di menta fresca a guarnire e rinfrescare  
pane di altamura o toscano a fette sottili

## PREPARAZIONE

Frullare la barbabietola tagliata a tocchetti riducendola in purea aggiungere la ricotta ben setacciata ed amalgamare il tutto condire lievemente con olio buono, sale rosa e pepe misto in grani mettere a scaldare le fettine di pane e ivi servirvi la ricotta psichedelica con una foglietta di menta a contrasto di colore e sapore



MANGIATE CON GUSTO!

