PANINI AL CARPACCIO DI SPADA E LAVANDA /

INGREDIENTI

12 panini bianchi mignon
400 g di carpaccio di spada
80 g di caprino
1 cucchiaio di mascarpone
1 cucchiaio di yogurt greco
il succo di 2 lime non trattati
1 manciata di soncino
1 rametto di aneto
12 spighe fiorite di lavanda bianca per uso alimentare
2 spighe fiorite di lavanda rosa per uso alimentare
1 cucchiaino di farina
olio extravergine d'oliva, fior di sale, pepe bianco in grani

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE: 15 MINUTI
MARINATURA: 15 MINUTI

PREPARAZIONE

1. Metti il carpaccio di spada su un vassoio che lo contenga senza doverlo sovrapporre, spruzzalo con il succo di lime, condisci con un filo d'olio, cospargi di foglioline di aneto tagliuzzandole con le forbici e lascia marinare 1/4 d'ora.

2. Nel frattempo mescola il caprino con il mascarpone e lo yogurt. Incorpora delicatamente i fiorellini di una spiga fiorita di lavanda rosa e 1/2 cucchiaino da caffè di pepe bianco pestato nel mortaio.

3. Taglia a metà i panini, con uno stecchino trafiggi in diagonale le calotte, spolverizzale leggermente di farina e fai passare nel foro praticato in ciascuno il gambo di una spiga fiorita di lavanda bianca.

4. Spalma il composto di formaggio sulla base dei panini, cospargi con i fiorellini di lavanda rosa rimasti, disponi sopra il carpaccio sgocciolato e poi il soncino, spruzza di sale e copri con le calotte.

CONSIGLI

Se non hai il mortaio, pesta i granelli di pepe col batticarne dopo averli messi fra due fogli di carta per uso alimentare.