**TALEGGIO AL CUBO**

**Di chef Antonella Ricci e chef Vinod Sookar**

**Ingredienti:**

240 gr di noce di Fassona

30 gr di scaglie di mandorle tostate

10 gr di capperi dissalati

160 gr di pomodori Tomboloni essiccati (sale pepe e olio evo)

80 gr di Aceto Tradizionale di Modena (in una sacca da pasticceria)

200 gr di pangrattato

1 uovo

Sale e pepe qb

Tartufo nero

4 cubi di Taleggio DOP (circa 40 gr ognuno).

Un cucchiaio di acqua frizzante

Olio d’oliva per friggere

4 foglie di basilico

**Procedimento**

Tagliare il taleggio a cubi di 3 cm per lato e tenerli in frigo.

Battere le uova e panare due volte i cubi di taleggio, tenere in frigo.

Con un coltello ben affilato fare la tartare di noce di fassona e condirla con sale capperi tritati e un cucchiaio di acqua frizzante, ricavare 4 cubi con uno stampo cubico.

Fare 4 cubi con i pomodori essiccati e decorarli con il basilico.

Friggere i cubi di taleggio in olio d'oliva a 170° fino a completa doratura.

Sistemare su 4 piatti da portata i tre cubi, sulla tartare unire le mandorle tostate e sul cubo di taleggio il tartufo a scaglie, decorare con i fili di aceto balsamico e servire.