



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002024 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Apr 2018 alle ore 11:07

da ENZO CRIVELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Gelato "evopomo"

Un gelato dolce - salato con pomodori, olio evo, fragole con mistica di erbe spontanee del Cilento. Questa ricetta è stata "rubata" a Francesco Sposito, durante un evento a Napoli; non lo conoscevo, ho visto preparare questo piatto molto particolare, ho preso spunto e dopo che ci siamo presentati gli dissi che quel piatto che lui aveva fatto sarebbe diventato un gelato, naturalmente non mi ha creduto.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 50 persone

Minerale 1 lt
Glucosio 0.100
Saccarosio 600 g
Semi di carrube 2 g
Semi di guar 2 g
Passata di pomodorini gialli 500 g
Pomodorino giallo per decorazione q.b.
Fragole 100 g
Erbe q.b.
Olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Cooking kenwood

Preparazione

Preparare uno sciroppo con acqua e saccarosio neutri. Aggiungere i pomodori (dopo aver tolto i semi), l'olio evo e le fragole. Frullare tutto far riposare la miscela e mantecare. Impiattare la passata di pomodorini gialli, il gelato pomodorini gialli e fragola, aggiungere le erbe, per una ricetta in cui c'è il dolce, il salato, l'acidità. Decorare con pomodorini gialli e fragole candite, sale maldon o nero di Cipro e per finire sopra si mette l'olio evo.