



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002246 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Giu 2018 alle ore 13:18

da FABIO GALLO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Il mare incontra il pomodoro

Un connubio tra due pesci della cucina povera e le delizie in varie forme del pomodoro, bilanciare la loro acidità non è semplice ma una volta trovato il compromesso il piatto diventa entusiasmante .

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Rollatina di Moletto e cuore di San Marzano
n. 1 scatola di peperoni la Fiammante
n. 1 scatola di San Marzano la Fiammante
n. 4 mazzancolle
50 g albume
400 g di polpa di Moletto
100 g panna liquida
n. 2 fogli alga nori
sale e pepe q.b.

Giardinetto di verdure alla piastra e vongole
n.1 cipolla bianca
n. 1 carciofo
400 g vongole poveracce
100 g fave
n.1 rametto di rosmarino
alloro
spicchio di aglio
50 g vino bianco
n.1 rametto di prezzemolo
sale e pepe.

Pomodoro farcito alla Triglia
n.1 barattolino di pomodorini La Fiammante
n. 8 triglie
300 g pane grattugiato grossolano
rosmarino
maggiorana
aglio
100 g di albume
60 g maizena
1 lt di olio di girasole
n. 1 uovo
sale
pepe bianco q.b.

Per le salse
acqua di pomodorini (sgocciolare di i pomodorini La Fiammante)
n. 1 acciuga
n. 1 rametto basilico
olio Fam
sale e pepe q.b.

Passata di pomodoro:
200 g passata di pomodoro La Fiammante
n. 1 rametto origano fresco
olio Fam
n. 1 spicchio di aglio
sale e pepe q.b.

Polpa di pomodoro biologico
200 g polpa pomodoro biologico
n.1 scalogno
n. 1 foglia di alloro
10 g di zenzero
olio Fam
sale e pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodorini La Fiammante, passata di pomodoro La Fiammante, polpa biologica La Fiammante, San Marzano la Fiammante, peperoni in acqua la Fiammante, olio delicato FAM

Strumenti di cottura

Padelle, piastra, sottovuoto, rooner o forno a vapore, friggitrice, mestoli, cucchiari, ciotole per farce, Bimby o frullatore potente.

Preparazione

Per la rollatina: aprire i peperoni a libro, lasciarli asciugare in forno a 80°C per 1 ora, fare la stessa operazione con i San Marzano. Creare una farcia con la polpa di Moletto e frullarla con panna e poco albume regolare di sale e pepe .Creare una seconda farcia con le mazzancolle sgusciate, l'albume e regolare di sale e pepe. Stendere su pellicola i San Marzano uno in fila all'altro, stendere con sacchetto da pasticceria la farcia di mazzancolle, rullarla e creare un salamino che posizioniamo una mezz'oretta in congelatore. Stendere su un altro foglio di pellicola in successione il peperone, l'alga e con una spatola la farcia di Moletto, scartare il primo salsicciotto e posizionarlo al centro, rullare il tutto aiutandosi con carta pellicola, riporre in sacchetto sottovuoto e cuocere a 75°C per 35 min.

Per il giardinetto alle vongole: lavare le vongole e aprirle sul fuoco con il rametto di prezzemolo, olio Fam, aglio in camicia e vino bianco, una volta aperte sgusciarle. Pulire tutte le verdure e condire le verdure già tagliate con olio Fam, sale, pepe, alloro in sacchetto sottovuoto, sigillare e cuocere separatamente i carciofi a 75°C per 35 min, le cipolle per 30 min. Scottare le fave e sgusciate completamente. Ripassare i carciofi e le cipolle in padella o piastra con olio Fam e rametto di rosmarino.

Pomodoro farcito alla Triglia: filettare e spinare le triglie, la metà andranno ridotte in poltiglia. Sgocciolare i pomodorini e lasciarli asciugare in essiccatore a 50 °C per 3 ore. Con la polpa di triglia, olio, albume, la metà della maizena, la maggiorana tritata, sale e pepe bianco creare una polpetta nel quale interno andremo a metterci un pomodorino asciugato in precedenza. Con le triglie filettate e le polpette creare una panatura alla milanese, passando sia le triglie che le polpette, prima nella maizena poi nell'uovo sbattuto e poi nel pane. Friggere a 180 °C in olio di girasole fino alla loro doratura.

Per le salse: acqua di pomodorini di sgocciolatura, creare un pomodoro comune, per la passata biologica, scalogno, alloro e zenzero intero

Servire il piatto con tutti gli elementi che lo compongono caldi e le tre passate di pomodoro, decorare con il proprio gusto estetico ,finire il piatto con qualche goccia di olio extravergine Fam .

Vino consigliato

San Giovese fresco di Romagna

La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso d'autore in sugo veritas #pomorosso #sugo #mysocialrecipe #lafiammante #oliofam