



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002055 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Apr 2018 alle ore 11:35

da MARIA ROMANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il Pomodoro, l'Olio ed il Babà, fritto, ai profumi del giardino

Nell'anno della scomparsa di Gualtiero Marchesi, ho voluto ricordarlo attraverso un concetto che gli era proprio, la cucina ricreativa, intesa nel senso di ricreazione, divertimento, ma anche di ricostituzione, vivificazione e piacere, quindi, ho cercato di ricreare giocosamente, un dolce della tradizione napoletana, il Babà, proponendolo in una inedita veste, ovvero friggendolo e facendolo sposare al lato dolce del pomodoro rosso, riprendendo l'aspetto acidulo, di quest'ultimo, per portarlo verso note aromatiche ed agrumate. Il Pomodoro, l'Olio ed il Babà, fritto, ai profumi del giardino, è un dolce che per colori e sapori definirei "vesuviano".

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la salsa dolce di pomodoro agli agrumi:

300 g di acqua

150 g di zucchero

200 g di passata di pomodoro

35 g di olio extravergine d'oliva

un pizzico di sale

scorzette d'agrumi (arancia, limone, mandarino, kumquat)

olio extravergine d'oliva al kumquat q.b.

Per il Babà fritto

75 g di burro

25 g di zucchero

18 g di lievito di birra

n. 4 uova grandi

n. 2 tuorli (ovvero 320 g di uova in totale)

300 g di farina di forza (tipo Caputo Oro)

5 g di sale

0,75 L d'olio extra vergine d'oliva o d'arachidi per la frittura

Per la Glassa al pomodoro

125 g di acqua

80 g di zucchero

80 g di passata di pomodoro

succo di limone q.b.

Per le Meringhe al limone

n. 2 albumi

160 g zucchero

20 g di succo di limone

Prodotti utilizzati

Passata di Pomodoro La Fiammante, olio extravergine d'oliva FAM, farina tipo Caputo Oro, agrumi biologici.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Strumenti di cottura

Padella profonda, forno elettroventilato, piccole casseruole

Preparazione

Per il Babà fritto

Lavorare con una forchetta o con la foglia della planetaria, per cinque minuti fino a che il composto diventi una crema, il burro, lo zucchero ed il lievito di birra; quindi unire all'impasto, una per volta, le uova ed i tuorli, lasciando per ultimi i tuorli ed il sale, alternando le aggiunte d'uova, alla farina. Far incordare l'impasto, quindi, sostituire la foglia della planetaria, con il gancio e far impastare per altri venti minuti circa o fino a quando l'impasto formerà il cd. "velo", diventando lucido e molto elastico. L'impasto ottenuto, va ripiegato partendo da un lembo verso il centro e completando il giro. Lasciar lievitare per un'ora e mezza circa (la lievitazione dipende dalla temperatura esterna).

A questo punto, preparare una padella profonda, riempirla d'olio e portarlo a temperatura moderata. Con le mani bene imburrate, mozzare l'impasto in piccole palline, facendole cadere, poche per volta, nell'olio caldo. Quando saranno ben dorate, lasciarle intiepidire e immergerle nella bagna, che sarà stata preparata in precedenza, facendo bollire in 500 grammi d'acqua, 400 grammi di zucchero, per cinque minuti; appena lo sciroppo di zucchero sarà diventato tiepido, aggiungere del liquore agli agrumi, secondo i propri gusti.

Per la Salsa dolce di pomodoro agli agrumi

Far sciogliere lo zucchero nell'acqua e cuocere lo sciroppo per cinque minuti dall'ebollizione. Aggiungere la passata di pomodoro, le scorzette d'agrumi, solo la parte superficiale e l'olio extravergine oliva; mescolando, far cuocere su fiamma moderata, per circa una ventina di minuti. A freddo, tagliare a pezzetti le scorze d'agrumi ed aggiungere qualche goccia di olio evo al kumquat.

Per la Glassa al pomodoro

Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero, facendolo cuocere cinque minuti dall'ebollizione; aggiungere la passata di pomodoro; far cuocere una decina di minuti mescolando spesso, aggiungere poche gocce di limone. Far raffreddare e tenere da parte.

Per le Meringhe al limone

Con la frusta a gomito della planetaria, alla massima velocità, far battere gli albumi con pari peso in zucchero (meglio se sottile o al velo) ed il succo di limone, quando cominciano a montare, versare l'altra metà dello zucchero, poco alla volta, fino ad ottenere una meringa soda.

Usando la sac a poche, formare delle meringhette direttamente su una placca da forno foderata e cuocerle in forno (ventilato) a temperatura bassissima (50° C) fino ad asciugarle completamente.

Con queste dosi ne verranno più del necessario per il piatto. Si possono conservare in scatole chiuse al riparo dall'umidità.

Montaggio

in un piatto fondo, versare la salsa dolce di pomodoro agli agrumi, le scorzette d'agrumi, poggiare al centro il babà fritto, glassato al pomodoro, unire le piccole meringhe, per una nota croccante e decorare a piacere (fiori di pomodoro, pomodorini sciropati).

Vino consigliato

Liquore casalingo agli agrumi

La ricetta ha partecipato a:

Inedita