



Ricetta N. RE001323

Registrata in data 18 Mag 2017 alle ore 15:15

da MIRCO SCOGNAMIGLIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Panino trippa e pomodori

Panino, trippa e pomodori è la ricetta che Mirco Scognamiglio, executive chef di The Black Hole (Portici), ha presentato alla prima edizione del premio "Coltiviamo Talenti" progetto ideato da Così Com?è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 10 persone

- n. 1 Barattolo di datterino rosso al Naturale "Così Com'è"
- n. 1 Barattolo di datterino giallo al Naturale "Così Com'è"
- n. 2 Barattoli di Dolcimeta? "Così Com?è"
- n. 1 Barattolo di datterino rosso intero in succo "Così Com'è"
- n. 1 Barattolo di doppio concentrato di pomodoro "Così Com'è"
- n. 2 Carote
- n. 1 Cipolla Bianca
- n. 1 Costa di Sedano
- n. 9 Uova
- 240 g di Farina 00
- 100 g di lardo
- 1 Kg di trippa di vitello
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Menta q.b.
- Alloro q.b.
- Fiori di Pomodoro q.b.
- Fiori di Origano q.b.
- Olio Evo q.b.

Prodotti utilizzati

- Barattolo di datterino rosso al Naturale "Così Com'è"
- Barattolo di datterino giallo al Naturale "Così Com'è"
- Barattoli di Dolcimeta? "Così Com?è"
- Barattolo di datterino rosso intero in succo "Così Com'è"
- Barattolo di doppio concentrato di pomodoro "Così Com'è"

Preparazione

Per le spugne di pomodoro

In un frullatore aggiungere un barattolo di datterini gialli e un barattolo di datterini rossi al naturale scolati dalla loro acqua e due cucchiaini di concentrato. Setacciare 240 g di farina e accorpare le uova, 6 intere e 3 tuorli. Completare con 30 g di sale e 20 di zucchero. Frullare alla massima potenza per 5 minuti. Filtrare il composto e versarlo in un sifone. Caricare il sifone con due cartucce e riporlo in acqua e ghiaccio per 1 ora. Sifonare il composto in due coppapasta dal diametro di 13 cm e cuocere in microonde alla massima potenza per 2 minuti, dopodiché passarle in forno per 3 minuti a 180° C con estrazione al 70%. Lasciare che si raffreddino.

Per la trippa

Soffriggere carota, sedano e cipolla insieme al lardo. Unire la trippa dopo averla sbollentata per 30 minuti e far insaporire e sfumare con il vino bianco. Una volta evaporato, aggiungere due barattoli di Dolcimetà e 1 barattolo di datterino rosso intero in succo. Far cuocere per 30 minuti aggiungendo un po' di acqua alla volta. Aggiungere le foglie di alloro, menta, i fiori di origano, sale e pepe.

Composizione

Riporre un disco di spugna su un tagliere, adagiare la trippa al pomodoro sulla base e completare con fiori di pomodoro e qualche fogliolina di menta. Ricoprire con l'altro disco di spugna.