



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002247 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 15:11

da ENZO CRIVELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Panzanella di Crivella

Un gelato all'olio e alici su panzanella al pomodoro e basilico. Si presenta in un piatto con la panzanella è una quenelle di gelato alle alici di Menaica e basilico.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per il gelato:

latte 0.650 ml

panna 0.080 ml

saccardo.0130 ml

glucosio 0.025 ml

dex 0.030 ml

guar 0.05 ml

Olio 0.060 ml

alici q.b.

Per la panzanella:

Freselle

Acqua di pomodoro

Passata di pomodoro La Fiammante con basilico e pepe

Origano fresco

Olio extravergine Fam.

Prodotti utilizzati

Olio Fam, Passata di pomodoro La Fiammante.

Preparazione

Disporre a specchio nel piatto, la passata di pomodoro fresco al basilico, origano e pepe. Mettere in una formina la panzanella, appoggiarci sopra la quenelle di gelato, qualche pezzetto di alici sotto sale e guarnire con foglie di origano fresco e olio extravergine e voilà.

Vino consigliato

Fiano