



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002035 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 16 Apr 2018 alle ore 10:39**

**da MANUEL CIARDELLI**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Root

Dessert particolare dal punto acido e fresco che parte da una caprese per poi trasformarsi in dessert con il gusto estremo dell'olio evo.

Tempo di preparazione: 50 minuti

### Ingredienti per 4 persone

n. 1 barattolo di conserva di pomodoro La Fiammante  
n. 3 cucchiaini di zucchero  
n. 2 cucchiaini di miele  
n. 1 mozzarella di bufala  
125 ml di panna da montare  
n. 1 limone  
qualche fetta sottile di ananas  
n. 1 radice di zenzero  
100 g di burro  
n. 4 cucchiaini di farina  
n.1 cucchiaino di caffè  
zucchero a velo  
qualche pomodorino

### Prodotti utilizzati

Pomodoro La fiammante e Olio Fam

### Strumenti di cottura

Mini primer, forno e fruste elettriche

### Preparazione

Unire miele, zucchero un goccio di acqua e conserva di pomodoro e portare a fiamma alta fino alla caramellizzazione, mettere poi a raffreddare.

Montare la mozzarella di bufala con la panna e la scorza di limone.

Candire i pomodorini e l'ananas in forno a 120° con lo zucchero.

Mescolare la scorza dello zenzero con lo zucchero, il burro e la farina e porre in forno fino a che non saranno dorati.

Assemblare alternando la mozzarella montata al coulis caramellato di pomodoro, il pomodoro candito e l'ananas, un goccio di olio a crudo e la spolverata di caffè daranno il quid essenziale al piatto.

### Vino consigliato

Franciacorta o Trebbiano in purezza