



HOME

RICETTE

IL NETWORK

BANNERS

FAQS

DICONO DI NOI

CONTATTI

Tomato sandwich

Si fa presto a dire pomodoro. Di pomodoro ce n'è un'infinità ed è per questo che non ho voluto scegliere ma ne ho preso alcune qualità e le ho messe insieme perché ognuna desse la sua nota unica a far cantare di sapore questo sandwich, così vecchio e così nuovo, sempre gradito a tavola, in piedi, all'aperto, in occasioni formali e informali perché pane e pomodoro, si sa, hanno sempre saziato e soddisfatto tutti.

TOMATO SANDWICH



per il pane in cassetta al pomodoro:

500 g di farina 0

200 ml latte

70 ml di succo di pomodoro datterino in conserva

12 g di lievito di birra

1 cucchiaino di zucchero

origano

10 g di sale

burro

per il ripieno:

pesto ai tre pomodori infornati:

100 g di pomodori Corbarino in conserva

100 g di pomodori datterini in conserva

100 g di pomodori pizzutelli in conserva

sale e pepe

zucchero

timo e origano

olio evo

AKKIAPPANEWS

Iscriviti e (quasi) ogni giorno riceverai, direttamente nella tua Email, le ultime ricette "akkiappate".

Email Address*

Nome

Cognome

* = campo richiesto!

AKKIAPPARICERCA

[Archivio Newsletter Google+](#)

AKKIAPPAFFILIATI

Akkiappaffiliati

SCELTI PER VOI

[Torta di mele e cranberry](#)
[Cake con caprino, nocciole e noci](#)
[Cheesecake al doppio cioccolato](#)
[Marmellata di limoni metodo inglese](#)
[Torta alle pere e pistacchi con salsa al caramello](#)

ULTIMI AKKIAPPI

[Tortina da colazione alla banana](#)

30 g di Parmigiano reggiano
 4 foglie di basilico
 15 g di pinoli tostatati
 10 g di mandorle tostate
 per le acciughe:
 200 g di acciughe delicate e aperte a libro
 semola
 olio di semi di arachide
 per l'insalata:
 scarola
 olio evo
 olive taggiasche
 per la maionese di pomodoro rossa:
 150 g di pomodori datterini in conserva
 olio evo
 sale
 per la maionese di pomodori gialla:
 150 g di pomodori datterini gialli in conserva
 olio evo
 sale

Pane in cassetta:

sciogliere il lievito nel latte. Unire lo zucchero, la farina, il succo di pomodoro, l'origano ed iniziare ad impastare. per ultimo aggiungere il sale. Far riposare l'impasto in una ciotola, coperto con pellicola a cucina, per 30 minuti. Riprendere l'impasto, stenderlo, arrotolarlo su se stesso come per formare un filone e riporlo in uno stampo per pane in cassetta unto di burro. Coprire ancora e far lievitare fino a che la pasta non avrà raggiunto il bordo del contenitore. Pennellare di latte e cuocere in forno caldo: i primi 20 minuti a 200°, altri 15 - 20 a 180°.

Pesto: stendere i tre tipi di pomodoro su di una teglia rivestita di carta da forno. Cospargerli con le erbe, lo zucchero, il sale e un filo di olio evo. Cuocerli in forno a 90° per due ore fino ad asciugarli. Quando sono freddi frullarli con il mixer insieme al parmigiano, il basilico, le mandorle, i pinoli diluendo con olio evo versato a filo. Acciughe: passare le acciughe mondate nella semola e friggerle velocemente in olio di semi caldo. Far asciugare su carta da cucina.

Insalata: mondare la scarola, tagliarla a striscioline e condirla con olio evo e un trito di olive taggiasche.

Maionese: separare i due pomodori in due bicchieri e frullare i pomodori unendo a filo olio evo, fino a montarli in una maionese. sale se occorre.

Sandwich: affettare il pane al pomodoro a fette spesse mezzo cm. Spalmare la pria fetta con il pesto, coprire con le acciughe, finire con l'insalata, mettere un'altra fetta e ripetere. Chiudere con un'ultima fetta di pane (in tutto devono essere tre). Fissare il sandwich con stuzzicadenti e tagliarlo in diagonale. Servire su un piatto decorandolo con gocce delle due maionesi al pomodoro rosso e al pomodoro giallo.

“Con questa ricetta partecipo al [Contest Pomorosso d'Autore – Sani e Mediterranei](#), realizzato da [MySocialRecipe](#) in collaborazione con [La Fiammante](#)”



Per visionare il sito dell'autore visita [Fatemi cucinare](#)

Non essere egoista... Condividi !!!



« [Spaghetti caserecci con ragù bianco e broccolo romanesco](#)

[Streaming The Stranger Full Movie](#) »

Questo articolo è pubblicato nella categoria [Fatemi cucinare](#).

