



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001366**

**Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 15:40**

**da MATILDE PETTINI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Amatriciana 2.0

La ricostruzione fisica degli ingredienti base con l'anima di un piatto complesso è possibile, ed è un argomento al quale mi sto interessando molto in questo periodo culinario. In questa ricetta ho voluto dare dimostrazione di quanto sia facile e non son tutti semplici pomodori quelli che sembrano!

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per l'interno dei pomodori:

85 g di ricotta

45 g di Pecorino Romano

250 g di panna liquida

0,8 g di xantana

sale q.b.

pepe q.b.

Per il gel esterno dei pomodori:

500 g di "Conserva di pomodoro Linea Gourmet, La Fiammante

1,8 g di kappa

Zucchero a velo q.b.

Fiori della "Pianta dell'eternità" (Gynostemma Pentapphyllum), in alternativa piccioli di pomodori

Per il pesto

n. 4 Caccavelle della "Fabbrica della pasta di Gragnano"

150 g di cotenna di guanciale

n.2 cipolle rosse

n. 2 pomodori ramati

n. 1 carota

40 g di sedano

n. 1 chiodo di garofano

n. 3 chicchi di pepe nero

Olio q.b.

150 g Parmigiano Reggiano 24 mesi

burro q.b.

sale q.b.

### Prodotti utilizzati

Conserva di pomodoro Linea Gourmet, La Fiammante

Caccavelle IGP de La fabbrica della Pasta di Gragnano

### Preparazione

Procedimento per l'interno dei pomodorini

Grattugiare il Pecorino Romano DOP fine, aggiungerlo alla ricotta e frullare in un mixer amalgamando il composto quanto

più possibile.

Setacciare il composto ottenuto dal punto 1 e rifrullarlo con la xantana.

Addizionare la panna precedentemente semimontata al composto del punto 2.

Versare il tutto dentro uno stampo in silicone per semisfere da 2 cm circa di diametro, e far solidificare in abbattitore negativo, o in alternativa in freezer.

Una volta solidificate, sformare le semisfere e attaccarle due a due con uno stecchino al centro, e mettere in abbattitore ad una temperatura di -18°.

Procedimento per la parte esterna dei pomodorini

Scolare la Conserva di pomodoro linea gourmet con Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP de La Fiammante, frullare i pomodori con il mixer e passarli con un colino per avere un composto liscio.

Frullare nuovamente la purea con la kappa, portare a 80°, girando continuamente. Mantenere il liquido ad una temperatura fra i 60-70°.

Estrarre le sfere di Pecorino Romano DOP e, con l'ausilio degli stecchini su cui sono montate, immergerle nel liquido di pomodoro. Ripetere l'operazione due o tre volte sino ad avere un colore vivace. Mantenere le sfere ad una temperatura di +3°.

Procedimento per i piccioli

Spolverizzare i fiori di Gynostemma Pentaphyllum di zucchero a velo, metterli in microonde alla massima potenza per 50 secondi.

In alternativa al Gynostemma fare la stessa operazione con piccioli di pomodoro.

Procedimento per il cestino

Pulire le verdure e mondarle. Far tostare in padella la cipolla, e riporla in un tegame dai bordi alti con le restanti verdure ed un filo d'olio evo, mettere il coperchio e far sudare il tutto con chiodi di garofano ed i chicchi di pepe interi.

Tostare le ossa di bovino in forno a 200° per 15 mn.

Riporre le ossa tostate e la cotenna di guanciale nel tegame con le verdure e versarvi 3 lt d'acqua, lasciar sobbollire fin quando non sarà ridotto a 2 lt.

Filtrare il brodo, salarlo e portarlo ad ebollizione per cuocervi le Caccavelle.

Quando il brodo bolle, calare le Caccavelle e far cuocere per 10 minuti, girandole lentamente di tanto in tanto.

Estrarre le Caccavelle con la schiumarol e metterle a testa in giù su uno strofinaccio di cotone o lino.

Nel frattempo, sciogliere in padella del burro, e mantecare delicatamente le caccavelle con Parmigiano Reggiano 24 mesi..