



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 Pentaphyllum), in alternativa piccioli di pomodori

Per il cesto

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.

Aggiungere 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 guancia 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..