



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002935 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mag 2019 alle ore 17:15

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Aspettando l'estate

Un dessert al bicchiere: crema di mozzarella di bufala dolce al pomodorino giallo al caramello con bignè scomposto e granella di pistacchio.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per la crema

n. 12 mozzarelle di bufala di g.30 Cad. una

150 g pomodorini gialli sgocciolati

30 g circa di zucchero a velo

Per (15 bignè) circa

60 g di acqua

40 g di farina 00

30 g di burro

n. 1 uovo piccolo

1 pizzico di sale

Per il corallo

30 g circa di zucchero semolato

Granella di pistacchio q.b.

Foglie di menta q.b.

n. 6 bicchieri da cocktail

Prodotti utilizzati

Pomodorini gialli La Fiammante

Preparazione

Bignè: in una piccola casseruola portate a bollore l'acqua, il burro e il sale. Fuori dal fuoco unite la farina setacciata tutta in una volta e mescolate con una frusta, quindi rimettete la pentola sul fuoco e fate cuocere mescolando con un cucchiaino di legno per far asciugare il composto.

Quando sentirete la pasta sfrigolare ritirate, trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare. Con una frusta incorporate l'uovo.

Continuate a lavorare fino a quando otterrete un composto omogeneo e colloso. Trasferitelo in una sac à poche con bocchetta liscia da 15 mm e dressate i bignè formando tante piccole noci di impasto su una teglia rivestita di carta forno, avendo cura di distanziarli opportunamente.

Fateli cuocere nel forno già caldo a 180° fino a leggera colorazione per circa 25-30 minuti. Lasciateli asciugare ulteriormente nel forno spento per altri 10 minuti, quindi fate raffreddare a temperatura ambiente.

Corallo di caramello: in un pentolino fare sciogliere dello zucchero semolato, appena il colore diventa ambrato versare in un foglio di carta da forno e farlo scivolare per prendere forma ramificata. Far raffreddare e staccare delicatamente.

Crema:privare i pomodori gialli della pellicina e metterli in un bicchiere da mix insieme alle mozzarelle e lo zucchero a velo mixare fino ad ottenere una crema leggera.

Assemblaggio: in un bicchiere da cocktail mettere sul fondo della granella di zucchero caramellato croccante, dei pezzetti di bignè e versate sopra la crema, decorare prima con una spolverata di granella di pistacchio al naturale poi con dei pezzetti di corallo di caramello, un pezzetto di bignè e delle foglioline di menta.