



Ricetta N. RE000478

Registrata in data 11 Mag 2016 alle ore 09:15

da ROSARIA ORRÀ¹

Baci di dama con crema al pomodoro

Baci di dama con fiocchi di melanzane arrostiti e una crema di ricotta e pomodoro

Tempo di preparazione: 240 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per i fiocchi di melanzane

n. 3 melanzane lunghe, ma non troppo sottili

olio extravergine di oliva q.b.

sale q.b.

foglioline di origano fresche q.b.

Per i biscottini (circa 32)

25 g di fiocchi di melanzane

25 g di farina 00

25 g di burro a tocchetti freddissimo

15 g di provolone stagionato grattugiato

Per la crema al pomodoro

50 g di ricotta di bufala

150 g di passata di pomodoro La Fiammante

sale q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

1/2 spicchio di aglio

Preparazione

Fiocchi di melanzane

Lavate, tagliate per lungo le melanzane e praticate dei leggeri solchi sulla polpa. Salate e oliate leggermente la superficie. Coprite il piatto crisp del microonde con della carta forno e adagiate le melanzane con la polpa in giù.

Fate cuocere al microonde con funzione crisp per circa 15-20 minuti.

La funzione crisp è una funzione combinata tra grill e microonde. Dona alle verdure l'aspetto e il sapore della verdura arrostita senza che la cucina venga ridotta ad un campo di battaglia.

Una volta cotte, lasciatele riposare in una boule coperta con pellicola, finché non si raffreddano.

A questo punto, prendete la polpa, eliminate la buccia, aggiungete le foglioline di origano e tritate tutto.

Accendete il forno a 60°C

Su una placchetta stendete le melanzane frullate fra due fogli di carta forno in modo da ottenere uno strato uniforme.

Allontanate il foglio superiore.

Inforname per circa 30-35 minuti.

Si sarà formato un " foglio " di melanzana. Spezzettatelo, frullatelo e rimettetelo in forno per circa un' ora e mezza, anche due, controllandolo spesso e magari riducendolo sempre di più per accelerare i tempi.

Poiché la ricetta dei baci di dama a cui mi sono rifatta hanno una pari quantità di farina, farina di frutta secca e burro, ho pesato i miei fiocchi.

Dopo tutto questo lavoro pesavano 25 g !

Per il formaggio mi sono regolata aggiungendone circa il 60% in peso rispetto ai fiocchi.

Per i biscottini (circa 32)

Non ho usato sale perchè già presente nelle melanzane e poi il formaggio è bello sapido.

Come per una frolla mescolate tutto con la punta delle dita finchè non si compatta il tutto. Potete aiutarvi anche con un mixer con le lame ben fredde. Mettete in frigo a riposare per almeno mezz' ora.

Accendete il forno a 150°C.

Con le mani belle fredde formate delle piccole polpettine, quanto più uguali è possibile.

Disponetele ben distanziate su una placca forno e infornatele per 15 minuti.

Fate raffreddare bene.

Per la crema al pomodoro

In un padellino mettete tutto insieme passata, olio, sale e aglio.

Fate cuocere molto lentamente finchè la salsa non si concentra.

Fate raffreddare.

Setacciate la ricotta e mescolatela con la salsa.

Inseritela in un sac a poche con il beccuccio che preferite.

Composizione di 16 baci di dama

Poco prima di servire, farcite i biscottini due a due e sistemateli nei pirottini.