



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003467 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Mar 2021 alle ore 10:00

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

"Bombolona" Burrata di bufala panata e frita

La burrata è un formaggio fresco, a pasta filata, prodotto con latte di mucca, simile alla mozzarella, ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa, prodotto nelle Murge in particolare ad Andria (BA) suo luogo di origine è la Puglia. Quella di bufala è prodotta in Campania e realizzata esclusivamente con latte di bufala, è una sorta di sacchetto di pasta filata che racchiude al suo interno la straciatella, ovvero panna fresca e straccetti di mozzarella.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

n.4 da 125 g Burrata di bufala (Casearia sorì)
n.4 da 100 g Pomodorori insalatato medio
100 g Farina 00 (Caputo)
8 g Uova intere
250 g Pan Grattato tostato
1000 ml Olio per friggere
100 g Olio evo
25 g Pesto basilico
5 g Origano di Corbara (una spolverata)
1 g Buccia di limone grattugiata

Strumenti di cottura

Friggitrice

Preparazione

Colare la burrata dal suo liquido di governo senza farla rompere, poggiarla su di una carta assorbente farla riposare in frigo per 1 ora. Nel frattempo lavare i pomodori e tagliarli a dadini piccoli. Adagiarli in una terrina e unire una presa di sale quindi aspettare 10 minuti, scolare l'acqua che i pomodorini rilasciano e poi aggiungere il resto degli ingredienti. Aggiungere una spolverata di origano, le foglie di basilico lavate e spezzettate con le mani, una spolverata di pepe, buccia di limone e 4 cucchiaini di olio evo. Battere le uova in un piatto capiente con sale e un pizzico di pepe bianco e poggiare dentro la burrata precedentemente infarinata. Fare in modo che l'uovo si attacchi bene poi poggiarla nel pane grattato per la prima panatura. Ripassarla nell'uovo per la seconda panatura. Poi farle riposare in frigo per almeno 3 ore. Fare scaldare abbondante olio in una piccola friggitrice o in una padella a bordo alto; quando sarà bollente 180°, poggiarle a poche alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio, farle dorate. Adagiare la tapenade di pomodori sul fondo del piatto e poi adagiarci sopra la burrata e macchiarla con il pesto di basilico.

Vino consigliato

Asprinio d'Aversa Masseria Campito